



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## SÜTLÜ AŞ

Tuğrul Şavkay

450 gr. pirinç (ayıklanmış), (2 su bardağı)

750 ml. süt (3 su bardağı)

350 gr. tozşeker (1+1/5 su bardağı)

Pirinci bol su ile tencereye koyup, bir taşım kaynatın. Ateşten alıp süzdürün.

Sütü başka bir tencerede kaynatıp pirinçleri içine salın. Pirinçler iyice yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin.

Pişen sütlü aşı kâselere ya da sahanlara boşaltıp, üzerine tatlılaştıracak kadar şeker serpererek servis yapın.

---