



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNE REÇELLİ SÜTLAÇ

1 su bardağından biraz az pirinç,
8 su bardağı süt,
1 çay kaşığı tuz,
1,5 su bardağı tozşeker.
Üzerine: Vişne reçeli

1 su bardağından biraz az pirince 1 buçuk su bardağı su ekleyip yumuşat yıncaya kadar haşlayın. Pirinci süzdükten sonra süt ve tuz ekleyerek kaynatın. Daha sonra tozşeker ilave edin. Ara sıra karıştırarak sütlac koyu bir kıvama gelinceye kadar kaynatın. Sütlacı kaselere boşaltın. Soğuduktan sonra üzerine vişne reçeli koyarak servis yapın.