



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNE REÇELLİ SÜTLAÇ

1,5 su bardağı pirinç

2 su bardağı süt

1 kahve fincanı tozşeker

1 çorba kaşığı margarin

1 çay kaşığı vanilya

süslemek için: vişne reçeli

Pirinci haşlayıp, süzün. Sütü ilave edip, orta ateşte pişmeye bırakın. Süt kaynama noktasına geldiğinde tozşeker ekleyin. Koyulaşana kadar pişirip, ocaktan alın. Margarin ve vanilyayı ekleyip, karıştırın. Kuplara pay ederek, soğumaya bırakın. Vişne reçeli ile süsleyerek servis yapın...

Not: Ben visne receli yerine, kavanozda visne alıyorum, suyunu tencerede isinmaya alıp, nisasta eritip üzerine döküyorum, yaklaşık 4 çorba kaşığı şeker ile boza kıvamına gelince soğumaya bırakıyorum. Recel yerine çok yakışıyor.