



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YABAN MERSİNLİ SÜTLAÇ

<https://www.droetker.com.tr>

Sos için:

1 su bardağı dondurulmuş yaban mersini

2 yemek kaşığı toz şeker

1 limon kabuğu rendesi

0,5 çay bardağı su

Sütlac:

1 poşet Dr. Oetker Sütlac

2,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

1 çay bardağı kırılmış antepfıstığı

Süslemek için:

2 - 3 yemek kaşığı öğütülmüş antepfıstığı

8 - 10 adet yaban mersini

Yaban mersini, toz şeker, limon kabuğu rendesi ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 6-7 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine sütlac poşetini boşaltın ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Hazırladığınız sütlacı aralara yaban mersinli sos ve Antep fıstığı serpererek kupa'lara doldurun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve yaklaşık 1 saat bekletin. Üzerlerini Antep fıstığı ve yaban mersini ile süsleyerek servis yapın.

