



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÖRÜK SÜTLACI

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

1 litre süt
4,5 yemek kaşığı pirinç unu
1 su bardağı toz şeker
1/2 çay kaşığı safran
6 yemek kaşığı haşlanmış buğday
3 yemek kaşığı haşlanmış kuru fasulye
4 yemek kaşığı haşlanmış nohut
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı toz ceviz içi
1 tatlı kaşığı toz antepfıstığı
1 çay kaşığı toz tarçın

Süt, şeker ve pirinç ununu tencerede karıştırarak pişirmeye başlayın.
Safranı az miktarda sıcak su ile ıslatın.
Sütlü karışım hafif kıvam alınca safran ve bakliyatları ekleyip koyulaşana kadar pişirin.
Karışımı kaselere alıp soğutun.
Soğuyan tatlıyı yemişler ve tarçın ile süsleyip servis edin.

Not: Safran yerine aspir kullanabilir, sütlaca bu şekilde renk verebilirsiniz. Kullanacağınız toz şeker miktarını arzu ettiğiniz oranda azaltıp arttırabilirsiniz.

