



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF LI REÇELLİ SÜTLAÇ

2 çay bardağı pirinç
3 su bardağı süt
1 su bardağı su
1,5 su bardağı şeker
1 çay kaşığı damla sakızı
400 gram kayısı
1 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı yulaf ezmesi

Pirinçleri bir tencereye alın. Üzerine suyu ekleyip kısık ateşte pişmeye bırakın. Pirinçler biraz pişince üzerine sütü ekleyip pişirmeye devam edin. Pirinçler iyice pişince de üzerine şekerini dövülmüş sakızı ekleyip karıştırın. Sürekli karıştırarak şekerin erimesi için bekleyin. Servis kaplarına paylaştırıp soğumaya bırakın. Kayısların çekirdeklerini alıp irice doğrayın. Tavad a çok az şekerle karıştırıp sütlac ların üzerine kayısı lı bu karışımı paylaştırın. Servis yaparken üzerine yulaf ezmesi serpin. Portakal ya da başka meyveleri dilimleyip tat lının üzerine ekleyip sunum yapın. Soğuyunca servis yapın.