



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLAÇ VE ZERDE (GAZİANTEP)

Gaziantep Kültür ve Turizm Müdürlüğü

6 su bardağı su

1/2 su bardağı pirinç

2 su bardağı şeker

istenirse bir portakal veya limon kabuğu

Önce pirinç ayıklanıp yıkanır ve bir tencerede suyla açılıncaya kadar pişirilir. Sonra rendelenmiş portakal veya limon kabuğu ile şekeri ilave edilir ve koyulaşincaya kadar pişirilir.

Not: Sütlaç ve Zerde aynı kâseye konulacaksa, kâsenin altına sütlaç konulur. Sütlaç soğumaya bırakılır. Sütlaç soğuduktan sonra üzerine zerde konulur ve bunun üzerine çekilmiş fıstıkla süsleme yapılır.

