



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

ŞEFTALİLİ SÜTLAÇ



1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
1 büyük çay bardağı pirinç
3 çorba kaşığı un
1 fiske tuz
Sos için:
2 adet şeftali
3 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı nişasta

- # Tencereye pirinç konur, üzerini 1 parmak geçecek kadar su ilave edilir. Kısık ateşte pirinçler şeklini kaybedene kadar haşlanır.
- # Bu arada şeftaliler soyulur ve küçük küpler halinde doğranır. Bir tavaya aktarılır.
- # Üzerine şeker ilave edilir ve sulalana kadar pişirilir. Nişasta eklenir, karıştırılır, 1 dakika sonra ateşten alınır.
- # Haşlanmış pirincin üzerine süt, şeker, un ve tuz konur. Bir çırpıcıyla iyice karıştırılır.
- # Tencere ocağa yerleştirilir. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # 6 adet kaseye 1'er kaşık şeftalili sos konur. Üzerlerine sütlaç bırakılır.
- # Son olarak kalan şeftalili sos paylaşılır.
- # Buzdolabında soğuduktan sonra ikram edilir.

Not: Sütlaç pişme sırasında cıvık olabilir. Soğuduktan sonra kıvamı koyulaşır.