



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

KAYISILI DİLİM SÜTLAÇ



2 su bardağı piriç
5 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket vanilya
15 - 20 adet kayısı
2 çorba kaşığı kayısı marmeladı

- # Tencereye ayıklanmış, yıkanmış piriç, soğuk süt, tarçın konur. Kısık ateşli ocağa yerleştirilir.
- # Piriç sütü çekene kadar pilavdan biraz daha fazla pişirilir, şeklini kaybetmemesine özen gösterilir.
- # Daha sonra ateşten alınır, toz şeker ve vanilya eklenir, şeker eriyene kadar karıştırılır.
- # Orta büyüklükteki fırın kabına piriçli karışımın yarısı konur. Üzerine çekirdekleri çıkarılmış kayısılar dizilir.
- # Kayısların da üzerine kayısı marmeladı gezdirilir ve kalan piriçli karışım yerleştirilir.
- # Fırın kabının ağızı alüminyum folyo yada yağlı kağıtla sıkıca kapatılır. 180 derece fırına verilir, 25 - 30 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkan tatlı oda ısısında bekletildikten sonra buzdolabında 2 saat soğutulur.
- # Dilimlenir ve servise sunulur.

Not: Kayısılı dilim sütlaç, şeftali, kavun, olgun armut gibi meyvelerle de hazırlanabilir. Marmelat yerine bal kullanılabilir.