



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## BAĖDAT STLACI



1,5 su bardađı pirinç  
1 litre st  
1 su bardađı su  
3 parça damla sakızı  
zeri için:  
2,5 su bardađı Őeker  
1,5 su bardađı su  
Yarım limonun suyu

- # Yıkandış pirinç tencereye konur. zerine st eklenir. Kısık ateşte pirinç Őeklini kaybedene kadar pişirilir.
- # Pirincin durumuna göre 1 su bardağı sıcak su eklenebilir.
- # Ateřten almadan hemen önce damla sakızı katılır ve karıştırılır.
- # Elde edilen karışım kaselere 2 parmağı geçmeyecek Őekilde paylaştırılır.
- # Bařka bir tencereye su, Őeker konur, kıvam alana kadar pişirilir, limon katılır.
- # Őerbet sıcakken pirinçli karışım bulunan kaselere paylaştırılır. (Őerbeti ekmez)
- # Soğuyunca servise sunulur.

**Not:** BaĖdat stlacını yerken kaşıkla Őerbet ve pirinç karıştırılır.