



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)  
Banu Atabay's Mtevezi Lezzetler Les recettes de cuisines

## Stla Aux Abricots

Kayısılı Dilim Stla



2 tasses de riz  
5 tasses de lait  
1 tasse d'eau  
1 tasse de sucre granulé  
1 cuillère  café de cannelle  
1 cuillère  café de vanille  
15-20 abricots  
2 cuillères  soupe de marmelade d'abricot

- # Mettez dans une casserole, du riz lavé, du lait froid et de la cannelle. Placez au four  basse température.
- # Laissez cuire jusqu' que le riz absorbe le lait. Faites attention  ce que le riz perde ses formes.
- # Puis retirez du feu, ajoutez du sucre granulé et de la vanille. Mélangez jusqu' que le sucre fonde.
- # Mettez la moitié de mélange dans le plat de cuisson, ajoutez les abricots dénoyautés.
- # Versez de la marmelade d'abricots sur les abricots, puis versez le mélange de riz qui reste.
- # Couvrez le plat de cuisson avec du papier aluminium ou du papier huilé. Mettez au four  180 degrés, laissez cuire 25-30 minutes.
- # Laissez attendre le dessert chaud  température ambiante puis mettez au réfrigérateur pendant 2 heures.
- # Coupez puis servez.

**N-B;** Vous pouvez préparer ce dessert avec du melon, des poires mres ou des pêches. Vous pouvez utiliser du miel  la place de la marmelade.