



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

KAYISILI DİLİM SÜTLAÇ



2 su bardağı pirinç
5 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 su bardağı toz  eker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket vanilya
15 – 20 adet kayısı
2  orba kaşığı kayısı marmeladı

- # Tencereye ayıklanmış, yıkanmış pirinç, soğuk süt, tarçın konur. Kısık ateşli ocağına yerleştirilir.
- # Pirinç sütü çekene kadar pilavdan biraz daha fazla pişirilir, şeklini kaybetmemesine  zen gösterilir.
- # Daha sonra ateşten alınır, toz  eker ve vanilya eklenir,  eker eriyene kadar karıştırılır.
- # Orta büyüklükteki fırın kabına pirinçli karışımın yarısı konur.  zerine çekirdekleri çıkarılmış kayısılar dizilir.
- # Kayısıların da üzerine kayısı marmeladı gezdirilir ve kalan pirinçli 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 s tlacı, şeftali, kavun, olgun armut gibi meyvelerle de hazırlanabilir. Marmelat yerine bal kullanılabilir.