



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

Yarım su bardağı pirinç,
1,5 su bardağı su,
1,5 çorba kaşığı nişasta,
5 su bardağı süt,
12 çorba kaşığı şeker,
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon,
1 tatlı kaşığı tarçın,
1 tatlı kaşığı hindistancevizi

Yarım su bardağı pirinç ayıklayıp yıkayın. Tencereye koyun. Üzerine 1,5 su bardağı suyu ilave edin. Yumuşayınca kadar 20 dakika pişirin. Bir buçuk çorba kaşığı nişastayı 1/4 su bardağı süt ile ezin. Kalan sütü ve ezilmiş nişastayı pirince ekleyin. Hep aynı yöne doğru karıştırarak 10 dakika pişirin. Ocağı kapatın. Sütlaç biraz ılınınca şekerini ekleyin. Rendelenmiş limon kabuğunu ilave edin. Servis kaselerine boşaltın. Üzerini hindistancevizi ve tarçın ile süsleyin.
