



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKALLI SÜTLAÇ

2 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
2 paket vanilya
1 çay bardağı pirinç
1 kilo portakal
1 çay bardağı şeker
1 çorba kaşığı nişasta

Sütü ve pirinci kaynatın. Pirinçler biraz pişince vanilya ve şeker ekleyin, koyulaşmaya kadar 15 dakika kadar kaynatın. Koyulaşınca ocaktan alıp küçük kaplara boşaltın. Portakal suyunu tencereye koyun. Üzerine şeker ve nişastayı döküp beş dakika pişirin. Sütlacın üzerine birer çorba kaşığı koyup soğumaya bırakın.
