



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI SÜTLAÇ

3 çay bardağı pirinç
3,5 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 su bardağı şeker
1 çay kaşığı damla sakızı
1 çay kaşığı tarçın

Pirinçleri bir tencereye alın. Üzerine suyu ekleyip kısık ateşte pişmeye bırakın. Pirinçler biraz pişince üzerine sütü ekleyip pişirmeye devam edin. Pirinçler iyice pişince üzerine şekerini ve dövülmüş sakızı ekleyip karıştırın. Sürekli karıştırarak şekerin erimesi için bekleyin. Servis kaplarına alıp üzerine bol tarçın ekleyin. Soğuyunca servis yapın.

