



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

Malzeme:

1 litre süt «4 bardak»
80-100 gr. çorbalık pirinci bardak
250 gr. toz şeker «1 bardak»
20 gr. pirinç unu «dörtte bir fincan»
15 gr. nişasta «dörtte bir fincan»
2 bardak su «pirince»
Yarım bardak su «pirinç unu ve nişastaya»
1/2 kahve kaşığı tuz Tarçın

Yapılışı:

Ayıklanmış pirinç 2 bardak suda suyunu çekip de yumuşak bir hal alınca kadar haşlanır. Bir tencereye süt ve bir kahve kaşığı tuz ile bu haşlanmış pirinçler konarak orta ateşte kaynamaya bırakılır. Bu esnada nişasta ve pirinç unu bir kaba konup üzerlerine yarım bardak kadar su sicim gibi akıtılarak ve karıştırılarak su içinde halledilir ve bu karışım kaynamakta olan pirinçli süte azar azar ve daimi karıştırmak suretiyle ilâve edilir. Bundan sonra 15 dakika kadar kaynatılır ve bu sırada şeker de konur. Sütlaç, düğün çorbası kıvamına gelince tencere ateşten alınarak, derhal hazırlanmış olan kâse veya kaplara tevzi edilir ve soğuduktan sonra arzu edilirse üzerine tarçm da ekilerek servis yapılır.