



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

1.5 kg süt
1 büyük çay fincanı dolusu pirinç
1 büyük çay fincanı toz şeker

Ayıklanmış, yıkanmış pirinç bol suda pişene kadar yaklaşık 20-25 dakika haşlanır. Piştikten sonra süzülen pirinç 1.5 kilo süte ilave edilir, daha sonra buna şeker de katılır ve koyulaşana kadar tahta bir kaşıkla karıştırılarak orta harlı ateşte 20 dakika kadar pişirilir. Ufak toprak kaplara dökülür, arzuya göre fırına konup fırının ızgara bölümü açılarak sütlaçların üst kısmı hafif yakılır.

[ML® Sütlaç için tıklayın](#)



Fotoğraf "ironii" tarafından gönderildi. 17.12.2014