



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASRARLI SÜTLAÇ

THY Skylife Filiz Hösükoğlu'ndan alınmıştır.

Malzemesi:

1 lt süt

1 çay bardağı pirinç

Zerde Malzemeleri:

1 çay bardağı pirinç

3/4 su bardağı şeker (3'e bölünecek)

3 bardak su

Hazırlanışı:

Kaynayan süte yıkanmış pirinç eklenir. Kısık ateşte arasıra karıştırılarak yaklaşık bir saat pişirilir. Koyulaşan pirinç iyice açılınca ateşten alınır. Sütlaç, kaseleri yarım dolduracak şekilde paylaşılır. Soğumaya bırakılır.

Zerde Yapılışı:

Kaynayan suya şekerin üçte biri ve iyice yıkanmış pirinç eklenir. Kısık ateşte ara sıra karıştırarak 20 dakika kadar pişirilir. Pirinçler biraz açılınca şekerin diğer üçte biri eklenir. Pişirmeye pirinçler iyice açılıp yumuşayınca kadar devam edilir. Kalan şeker de eklenir. Zerde koyu bir kıvama erişince, önceden hazırlanıp soğutulmuş sütlaçların üzerine eklenir.

[ML® Sakızlı Fırın Sütlaç için tıklayın](#)