



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASTARLI SÜTLAÇ (GAZİANTEP)

Sütlacı için:

5 su bardağı süt

1 kahve fincanı pirinç

1 yemek kaşığı şeker

1 tutam tuz

Zerdesi için:

5 su bardağı su

1 kahve fincanı pirinç

1 su bardağı şeker

1 yemek kaşığı haspir

3-4 adet taze ıtır yaprağı veya gül suyu

Süslemek için:

1 avuç Antep fıstığı

1 avuç badem

Sütlac için sütü tencerede kaynatın.

Yıkayıp süzdüğünüz pirinci süte ilave edin.

Orta ateşte pirinçler pişip sütün kıvamı koyulaşana kadar pişirin.

Şekeri ve bir tutam tuzu da ilave edin ve 1-2 dakika daha pişirip ocaktan alın.

Zerde için pirinci yıkayıp süzün ve suda kaynatın.

Üzerindeki köpükleri alıp pirinç yumuşayana kadar kaynatın.

Önce şekerin yarısını koyup zerde kıvam alana kadar pişirin.

Zerde kıvam alınca içine şekerin kalanını da ekleyin.

Arzu ederseniz gül suyu ya da ıtır yaprağını ilave edin.

Haspiri de az miktarda suda haşlayıp rengi çıkınca süzün ve zerdeye ekleyin.

Kaselerin yarısına sütlac doldurun. Üzerini zerdeyle tamamlayın.

