



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASTARLI SÜTLAÇ (GAZİANTEP)

<https://acunn.com>

Zerde için:

1 su bardağı pirinç

4 su bardağı toz şeker

14 su bardağı su

1 yemek kaşığı haspir (safran veya zerdeçal da olabilir)

İtir yaprağı

Sütlac için:

1 litre süt

1 kahve fincanı pirinç

1 su bardağı toz şeker

Sütlac için pirinçleri bol suyla yıkayıp suyunu süzün. Tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyip yumuşayana kadar haşlayın. Sütü ekleyip pişirmeye devam edin. Karışım hafifçe koyulaşmaya başladığında şekeri ekleyip karıştırın. Sütlacı kaselerin yarısına gelecek şekilde paylaşın. Pirinçleri bol suyla yıkayıp suyunu süzün. Yarım su bardağı şeker ve 14 su bardağı su ilave edip tencereye alın. Orta ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Haspiri tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyip kaynatın. Suyunu tülbetten süzün. 5-6 ıtır yaprağını bir parça tülbent içine sarıp pirincin bulunduğu tencereye ekleyin. 15 dakika pişirip ıtır yapraklarını tencere içinden alın. Kalan şekeri ekleyip karıştırın. Sütlacın üzerine paylaşın. Soğutup servis yapın.

