



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASTARLI SÜTLAÇ (GAZİANTEP)

Zerde için
4 su bardağı toz şeker
1 su bardağı pirinç
14 su bardağı su
1 yemek kaşığı safran veya zerdeçal
İtir yaprağı
Sütlac için:
1 litre süt
1 kahve fincanı pirinç
1 su bardağı toz şeker
Süslemek için:
Nar

Öncelikle sütlac için pirinçleri bol suyla yıkayıp suyunu süzün.

Tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyip haşlayın. Pirinçler haşlanınca sütü ekleyip pişirmeye devam edin. Muhallebi gibi katı kıvama geldiğinde şeker ekleyip karıştırın.

Sütlacı kâselerin yarısına gelecek şekilde bölümleyin. 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. Zerdeçalı veya safranı tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyip kaynatın. Suyunu iyi bir şekilde süzün. 5-6 ıtır yaprağını bir parça tülbent içine sarıp pirincin bulunduğu tencereye ekleyin. 15 dakika pişirip ıtır yapraklarını tencere içinden alın. Kalan şeker ekleyip karıştırın.

Sütlacın üzerine paylaştırın.

Soğuttuktan sonra üzerini narla süsleyerek servis edebilirsiniz.

