



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ASTARLI SÜTLAÇ (GAZİANTEP)

Sütlac:

1 litre süt

1 kahve fincanı pirinç

1 su bardağı su

Yarım su bardağı toz şeker (damak zevkinize göre azaltabilirsiniz)

1,5 tatlı kaşığı mısır nişastası & yarım çay bardağı su

Zerde:

800 ml içme suyu (4 su bardağı)

1 kahve fincanı pirinç

Yarım su bardağı su

Yarım su bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı mısır nişastası & yarım çay bardağı su

1 yemek kaşığı kuş üzümü

1 çay kaşığı safran & yarım çay bardağı sıcak su

Pirinç tencereye alın ve ılık suyla iyice yıkayıp suyunu süzün, üzerine 1 su bardağı su ilave edip orta ateşe alın.

Pirinç suyunu çekinceye değin pişirin.

Sütü tencereye alın ardından aralıklarla karıştırarak kaynara çıkmasını gözlemleyin.

Kaynamaya başlayınca toz şekeri ekleyip orta ateşte yaklaşık 8-10 dakika daha kaynatın.

Nişastayı yarım çay bardağı su içerisinde karıştırarak eritin ve tencerede kaynamakta olan sütlaca ilave edin.

Bir taşım kaynayıp kıvam alınca ateşten indirin ve servis kaplarının yarısına gelecek şekilde doldurun.

Safranı küçük bir kase içerisinde alın üzerine ölçmüş olduğunuz sıcak suyu ekleyerek rengini verinceye kadar bir kenarda bekletin.

Pirinç yıkayıp süzdürün, üzerine yarım su bardağı su ilave ederek suyunu çekinceye değin pişirin.

800 ml (4 su bardağı) suyu ve toz şekeri tencereye ekleyin ve orta ateşte kaynamaya bırakın.

Kaynara çıktıktan 7-8 dakika sonra ayıklayıp yıkadığınız kuş üzümünü ve yarım çay bardağı su içerisinde erittiğiniz nişastayı ilave edin.

Safranlı suyu da süzerek zerdeye ekleyin ve bir taşım kaynatıp ateşten indirin.

Yarısı sütlac ile dolu olan kaplarınızın kalan kısımlarını da zerde ile doldurun.

Üzerini kuş üzümü ve derseniz çam fıstıkları ile süsleyerek servis edin.

Not: Adını renginden dolayı Farsça Zer (Altın) kelimesinden alan Zerde; içerisinde eklenen safran sayesinde bu renge dönüşür. Ancak Antep Mutfağında safran kullanmak yerine haspir otu ve çiçek suları eklenerek hazırlanır.



© lezzetler.com tarif no:163146 • adı:Astarlı Sütlaç (Gaziantep) • gönderen:Doctor • indirme tarihi:31.03.2025 - 23:05