



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAĞDAT SÜTLACI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

350 gram tane veya kırılmış pirinç,
1/2 gram dövülmüş damla sakızı,
1+1/4 litre süt.

Şurubu için:

750 gram toz şekeri,
3 gram limon tuzu (veya 1 çorba kaşığı limon suyu),
3/10 litre su.

Yapımı:

350 gram tane veya kırık pirinci güzelce ayıklayıp temizce yıkadıktan sonra bir kilo ikiyüzelli gram sütle koyu bir lapa hafine gelinceye kadar ve dibi tutmaması için sık sık karıştırarak pişirmeli. Pirinç iyice helmelenip lapalaşınca yarım gram dövülmüş ve toz haline getirilmiş damla sakızı üzerine serpererek güzelce karıştırmalı ve servis tabaklarına ikişer parmak kalınlığında olmak üzere boşaltmalı.

Sütlâç servis tabaklarında soğurken bir başka kapta 750 gram şekerle 300 gram suyu koyuca ve kalınca bir şurup haline gelinceye kadar kaynatmalı. Şurup kıvamını bulunca yarım fincan su içinde eritilecek 3 gram limon tuzunu veyahut büyükçe bir çorba kaşığı limon suyunu katmalı. Bir taşım kaynatarak şurubu kestirmeli.

Servis yapılacağı vakit tabakların içinde pelteleşmiş olan sütlacın üzerine bu şu. ruptan dökerek servis yapmalı. Bu sütlâcın üzerine süzme bal, yahut hazır şuruplardan kayısı, vişne, portakal ve saire gibi meyve, yahut gül, menekşe, zambak gibi çiçek şuruplarıyla reçelleri de dökülüp servis yapılabilir.

[ML® Bağdat Sütlacı için tıklayın](#)