



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ SÜTLAÇ

- 1 litre süt
- 1 su bardağı şeker
- 1,5 çay bardağı pirinç
- 3 çorba kaşığı pirin unu
- 1 paket vanilya
- 1 paket kakaolu piknik bisküvi

Pirincin üzerine 2 su bardağı su konur ve kısık ateşte suyu tamamen çekene kadar pişirilir. Üzerine soğuk süt, şeker, pirinç unu ve vanilya katılır, karıştırılır. Tekrar ateşe konur kıvam alana kadar pişirilir. Piknik bisküvi un gibi olana kadar dövülür. Kasenin yarısına kadar sütlac konur. Üzerine bisküvi tozu bırakılır. Sonra tekrar sütlac gezdirilir. Kaseler malzeme bitene kadar aynı şekilde doldurulur. Buzdolabına konur. 2 saat sonra ikram edilebilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 14.04.2023