



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI SÜTLAÇ

- 7 yemek kaşığı pirinç
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı damla sakızı
- 2 su bardağı sıcak su
- 4 su bardağı süt
- 1,5 yemek kaşığı nişasta (mısır veya buğday nişastası)

Pirinçlerinizi bol suda yıkayın ve süzün. Ardından bir tencerenin içine alın.

Pirinçlerinizin üzerine sıcak su ilave edin ve yumuşayana kadar pişirin.

Süt, toz şeker ve nişastayı ayrı bir kapta tel çırpıcı yardımıyla çırpın. Toz şeker ve nişastanın içinde iyice erimesine özen gösterin.

Tencerede iyice yumuşayan pirinçlerin üzerine sütlü karışımı azar azar ilave edin. Bu aşamada çok hızlı bir biçimde tel çırpıcı ile çırparak karıştırın.

Damla sakızını ezin ve karışımın içine ilave edin.

Karışım kaynayıp, iyice kıvam aldığı anda ocaktan alın ve servis kaselerine paylaşın.

İlidiğında dolaba kaldırın. Dolapta bir süre soğuttuktan sonra servis edilir.

