



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI SÜTLAÇ

- 1 litre süt
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 su bardağı şeker
- 1 adet vanilya
- 2 parça damla sakızı

Pirinci yıkayıp süzdükten sonra süt ile birlikte tencereye alın. Sık aralıklarla karıştırarak yumuşayınca kadar pişirin. Şeker ile vanilyayı ekleyin. Kaynamaya başlayınca damla sakızlarını ilave edin ve 5 dakika daha kaynatın. Sütlacı kaselere paylaştırıp oda sıcaklığında soğumaya bırakın. İsteğe göre üzerine tarçın ve toz antepfıstığı serpererek servis yapın.
