



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

2,5 su bardağı süt
Yarım kahve fincanı pirinç
1 su bardağı su (200 ml)
1 su bardağı tatlandırıcı
1 yemek kaşığı pirinç unu
1 tatlı kaşığı buğday nişastası
İsteğe göre tarçın

Pirinçler ayıklanıp yıkanır. 2,5 su bardağı süte 1 su bardağı su ve tatlandırıcı katılır. Pirinçler yumuşayıp süt koyulaşınca kadar arada karıştırılarak pişirilir (yaklaşık 1 saat). 1 çay bardağı soğuk su içerisine pirinç unu ve buğday nişastası yedirilip bu karışım pirinçli süte eklenir, iyice yoğunlaşana kadar devamlı karıştırılır. Hazırlanan sütlac, küçük kaselere konulur, üzerleri tarçınla süslenir, soğutulur.

