



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI SÜTLAÇ

6 su bardağı süt
1 su bardağı pirinç
1,5 su bardağı tozşeker
1 tatlı kaşığı mısır nişastası (veya buğday)
1 paket vanilya
Dondurma

Önce pirinci kaynar suda 30 dakika bekletip yıkayıp, süzün. Sütlacı yapmak için; süt ve yıkayıp süzdüğünüz pirinci bir tencereye koyun. Orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak pirinçler yumuşayınca kadar pişirin.

Kaynamaya başlayınca tozşekeri katıp karıştırın.

Vanilya ve nişastayı bir çay bardağı soğuk suda ezin. Kaynayan süttten bir kepçe kadar alıp karışıma ilave ederek ılık hale getirin. Ilık hale gelmiş nişastayı sütlacı karıştırarak tencereye aktarın. Sütlacı kısık ateşte, sık sık karıştırarak 30-35 dakika daha pişirip ocaktan alın.

Sütlacı cam kaselere ya da kup bardaklarına paylaşın. Soğumasını bekleyip, üzerini dondurma ile süsleyip servise sunun.