



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 lt süt
2 çay bardağı pirinç
1 litre su
3 yemek kaşığı pirinç unu
1,5 -2 su bardağı toz şeker (eğer çok şekerli sevmiyorsanız 1,5 bardak kullanabilirsiniz)
1 su bardağı süt
Tarçın

Sütlac yapmak için öncelikle pirinci yıkayıp su ile ateşe koyun. Pirinçler uzayıp suyu çekene kadar kaynatın. Ocağı çok yüksek ateşte açarak pirinçleri yakmamaya dikkat edin. Ardında soğuk sütü ekleyin. 1-2 defa karıştırıp, kaynamasını bekleyin. Bu arada bir kasede pirinç ununu 1 su bardağı soğuk süt ile ezin. Topak kalmamasına mutlaka dikkat edin. Tencerede kaynamakta olan süttten 1-2 kepçe alıp kaseye ekleyin. (pirinç unu ılınmış olmalı). Pirinç ununu tencereye ekleyin, ara sıra karıştırarak 10 dakika kadar pişirin. Toz şekeri ilave edip karıştırın ve 1-2 taşım daha kaynatın. Sütlacı kaselele paylaşırın. Soğuyunca sütlacların üzerlerine tarçın serpererek servis edebilirsiniz.

