



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ SÜTLAÇ

<https://www.egeglutensiz.com>

1 Lt Süt
2 Çay bardağı pirinç
3 Yemek Kaşığı Ege Glutensiz Pirinç Unu
1,5 Su bardağı Toz Şeker
Tarçın

Öncelikle pirinci yıkayıp su ile ateşe koyun
Pirinçler uzayıp suyu çekene kadar kaynatın, soğuk sütü ekleyin.
1-2 defa karıştırıp, kaynamasını bekleyin.
Bu arada bir kasede pirinç ununu 1 su bardağı soğuk süt ile ezin. 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 kaynatın.
Sütlacı kaselere paylaşın. Soğuyunca sütlacıların üzerlerine tarçın serperek servis edebilirsiniz.

