



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## GÜLSULU SÜTLAÇ

8 su bardağı süt  
1 su bardağı pirinç  
1,5 su bardağı tozşeker  
1 kahve fincanı gülsuyu  
1,5 su bardağı su

1,5 bardak suya, yıkanmış pirinci katıp 10 dakika haşlayın. Sonra üzerine sütü döküp, pirinç iyice yumuşayana dek arasıra karıştırarak pişirmeye devam edin. Pirinç yumuşadıktan sonra şekerini ilave edin ve devamlı karıştırarak, dibi tutmadan 10 dakika kaynatın. Gülsuyunu ekleyip bir taşım daha kaynatın ve ocaktan indirin. Sütlacı kaselere pay edin ve soğuyunca servis yapın.

---