



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜLSUYU ARAMALI SÜTLAÇ

2 çay bardağı pirinç  
3 su bardağı süt  
1 su bardağı su  
1,5 su bardağı şeker  
1 çay kaşığı damla sakızı  
4 çorba kaşığı gülsuyu

Pirinçleri bir tencereye alın. Üzerine suyu ekleyip kısık ateşte pişmeye bırakın. Pirinçler biraz pişince üzerine sütü ekleyip pişirmeye devam edin. Pirinçler iyice pişince de üzerine şekerini, dövülmüş sakızı ekleyip karıştırın. Sürekli karıştırarak şekerin erimesi için bekleyin. Servis kaplarına paylaşırıp soğumaya bırakın. Bu arada gülsuyunu da içine ekleyip bir kere karıştırın ve kaplara paylaşırın. Üzerini tarçınla renklendirip soğuyunca servis yapın.