



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİKÖY SÜTLACI

Nedim Atilla

Sütlaç için:

1 litre süt

1 çay bardağı pirinç

Zerde için:

1 çay bardağı pirinç

3/4 su bardağı şeker (3'e bölünecek)

3 bardak su

Kaynayan süte yıkanmış pirinçleri ekleyin. Kısık ateşte ara sıra karıştırılarak yaklaşık bir saat pişirin. Koyulaşan pirinç iyice açılınca ateşten alın. Sütlaç, kâseleri yarım dolduracak şekilde paylaşırıp, soğumaya bırakın. Zerdenin hazırlanışı: Kaynayan suya şekerin üçte biri ve iyice yıkanmış pirinci ekleyin. Kısık ateşte ara sıra karıştırarak 20 dakika kadar pişirin. Pirinçler biraz açılınca şekerin diğer üçte birini ekleyin. Pişirmeye pirinçler iyice açılıp yumuşayınca kadar devam edin. Kalan şekeri de ekleyin. Zerde koyu bir kıvama erişince, önceden hazırlanıp soğutduğunuz sütlaçların üzerine ekleyin.

