



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAMSİKÖY SÜTLACI (TRABZON)

- 1 ay bardađı pirinç
- 1.5 ay bardađı su
- 5 su bardađı süt
- 1 su bardađı toz Őeker
- 1 yemek kaŐığı pirinç unu
- 1 paket vanilya
- Süslemek için:
- 1 su bardağı iri dövülmüŐ fındık

Pirinci yıkayıp tencereye alın. zerine 1 ay bardağı su ekleyip kaynatın. Suyunu çekince süt ilave edin ve kısık ateŐte pirinç yumuŐayınca kadar arada bir karıŐtırarak piŐirin. Toz Őeker ilave edip karıŐtırın. Ayrı bir yerde yarım çay bardağı su, pirinç unu ve vanilyayı çırpın. Ardından tencereye ekleyip karıŐtırın ve 2 dakika piŐirin. Ocaktan alın ve kaselere pay edip soğutun. Fındıkla süsleyerek servis yapın.