



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ SÜTLAÇ

1 litre süt
1 su bardağı şeker
1,5 çay bardağı pirinç
2 çorba kaşığı pirinç unu
1 paket vanilya
Karamel için:
1 su bardağı şeker
3 çorba kaşığı su

Pirinç yıkanır, üzerine 2 su bardağı su konur, kısık ateşte suyunu tamamen çekene kadar pişirilir. Soğuk süt, şeker, pirinç unu ve haşlanmış pirinç bir tencereye konur. Orta ateşte koyulaşana kadar, karıştırarak pişirilir. Sütlac kaselere paylaştırılır. Tavaya şeker ve su konur, kısık ateşte karıştırmadan şekerin sıvı hale geçmesi beklenir, biraz da rengi koyulaşmalıdır. Elde edilen karamel kaselerin üzerine taksim edilir.
