



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SÜTLAÇ

Merve San

1 litre süt
2 yemek kaşığı pirinç
4 yemek kaşığı toz şeker
1 adet limon kabuęu rendesi
Toz tarçın

1 litre sütü tencereye alıyoruz. orta ateşte karıştıarak ısınmasını bekliyoruz. Bu sırada pirinçleri sıcak suyla yıkayıp süt ısınınca ekliyoruz. Yaklaşık yarım saat kadar süt ve pirinç birlikte pişiyor. Pirinçler şişerek şekilleri değişiyor ve karışımımız hafif koyu bir kıvam almaya başlıyor. Bu sırada 4 yemek kaşığı şeker ve limon kabuğu rendesini ekliyoruz. 5-10 dk daha pişirmek yeterli. servis kaselerine aldığımız sütlacı soğumaya bırakıyoruz. Buzdolabında saklayıp isteğe göre üzerine tarçınla servis ediyoruz.

