



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SÜTLAÇ

4 su bardağı Süt
1 Su bardağı Şeker
1 fincan kırıklı Beyaz Pirinç
1 silme kaşık Nişasta
1 silme kaşık Pirinç Unu
Bir tutam Tuz

4 kişi için 1 fincan pirinç, ½ su bardağı Su içinde iyice yumuşayınca kadar haşlanır. Bir tahta kaşıkla pirinçler iyice ezilerek dövülür.

Başka bir tencerede 4 su bardağı Süt, bir bardak şeker, bir tutam tuz ve haşlanıp, ezilmiş pirinç karıştırılarak kaynatılır.

Yine ayrı küçük bir kaptan, pirinç unu, nişasta birlikte su ile ezilir. Kaynamakta olan pirinç-süt karışımından birkaç kaşık alınarak, nişasta-pirinç unu karışımına katılır. Elde edilen karışım, top top olmamasına dikkat edilerek, Süt-Pirinç karışımına katılır. karıştırmaya devam edilir. 10 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınarak, kaselele dökülür.

Üzerine dövülmüş badem, yeşil fıstık yada fındık konulabilir.

İsteğe göre, güveç kaplarına konulursa, fırına sürülerek üstü pişirilip, fırında sütlac elde edilebilir.

[ML® Sütlac için tıklayın](#)
