



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI SÜTLAÇ

- 1 su bardağı pirinç
- 1 litre süt
- 200 mililitre krema
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı sıvı vanilya (ya da 1 paket vanilin)
- 2 yemek kaşığı nişasta (mısır ya da buğday)

Pirinçleri tencereye alıp üzerini 3 parmak geçecek kadar suyla güzelce haşlayın. (Suyunu çok çekerse biraz takviye yapabilirsiniz.)

Pirinçler iyice yumuşayınca üzerine şekeri ekleyin.

Sütten yarım su bardağı kadarını ayırıp kalanını da pirinçlere ilave edin.

Arada karıştırarak kaynayana kadar pişirin.

Ayırdığınız süte nişastayı ekleyip karıştırın.

Onu da sütlaca ekleyip 2 dakika daha kaynatın.

Kremayı ve vanilyayı da ilave edip karıştırdıktan sonra bir taşım daha kaynatın ve ocaktan alın.

Sütlacı kaselere bölüştürüp soğuttuktan sonra üzerini dilediğiniz gibi süsleyip servis edin.

