



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTASIZ SÜTLAÇ

1 litre süt (5 su bardağı)
2 çay bardağı pirinç
1 su bardağı toz şeker
Yarım paket vanilya
1/5 su bardağı su

Öncelikle pirinç yıkanır, derin bir tencereye koyulur.

Üzerine bir buçuk su bardağı soğuk su ilave edilip, ocağın üzerinde kaynamaya bırakılır.

Kaynamaya başlayınca ocağın altı kısılır ve kısık ateşte pirinçler yumuşayınca kadar, ara ara karıştırarak pişirilir. (dibini tutmaması için ara sıra karıştırın)

Pirinçler suyunu çekip yumuşayınca, üzerine süt ilave edilir ve harlı ateşte kaynayınca kadar, karıştırarak pişirilir.

Kaynamaya başlayınca tekrar altı kısılır ve kısık ateşte kontrollü olarak 20 dakika pişirilir. (ara ara karıştırın)

