



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI SÜTLAÇ

Malzemeler (6 Kişilik)

- 8 su bardağı Sek Süt
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 kahve fincanı kırık pirinç
- 1/4 kahve fincanı pirinç unu
- 1/4 kahve fincanı nişasta
- 2,5 su bardağı su
- 1 paket vanilya
- 1 paket tarçın
- 1 paket damla sakızı
- 1 tutam tuz

Hazırlanışı

Temizleyip ayıkladığınız pirinci 1,5 bardak suda, suyunu iyice çekene kadar haşlayın sütü ekleyip kısık ateşte pişirmeye bırakın, Ayrı bir kapta pirinç unu ve nişastayı kalan suyla pütürsüz hale getirin. Kaynayan süte bu bulamacı ekleyin, 10 dakika sonra tuzu, şekerini ve vanilyayı ekleyin, Daha sonra damla sakızını ilave edin karıştırıp ocaktan alın. Kaselere pay ettikten sonra soğumasını bekleyip üzerine tarçın serperek servis yapın, Dilerseniz sütlacı küçük güveç kaselere pay edip, üzeri kızarıncaya kadar fırınlayabilirsiniz.
