



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAM SÜTLACI

MALZEMELER

1/2 gr damla sakızı

350 gr pirinç

1/4 litre süt

Şurup için:

1 çorba kaşığı limon suyu

3 su bardağı toz şeker

1/5 bardak su

HAZIRLANIŞI

Pirinci ayıklayıp, yıkadıktan sonra sütle birlikte koyu bir lapa haline gelene dek sık sık karıştırarak pişirin. Pirince, dövüp, toz haline getirdiğiniz sakızı katıp, karıştırın. Bu karışımı servis yapacağınız kaselere iki parmak kalınlığında boşaltıp, soğumasını bekleyin. Bu arada şurubu hazırlayın. Şeker ve suyu koyu bir şurup haline gelene dek kaynatın. İçine limon suyunu ilave edin. Bir taşım kaynattıktan sonra şurubu soğutun. Sütlacı üzerine döküp servis yapın.

ML® Bağdat Sütlacı (görsel)