



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SARAY USULÜ SAKIZLI SÜTLAÇ

8-10 kişilik Gerekli malzeme:

- 8 su bardağı süt
- 7 çorba kaşığı tozşeker
- 1 kahve fincanı kırık pirinç
- 1 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 çorba kaşığı tarçın
- 2 parça damla sakızı

Pirinç unu ve nişastayı bir kaptan harmanlayın. 1 bardak suyu azar azar ilave ederek hazırladığınız karışımı bulamaç haline getirin.

Pirinci bol suyla yıkayıp süzün. Tencereye alıp 1.5 bardak su ilave edin. Kısık ateşte pirinçler yumuşayınca kadar haşlayın. Sütü ekleyip bir taşım kaynatın. Dövmüş damla sakızını nişastalı karışımı azar azar ilave edin. Sürekli karıştırarak 10 dakika pişirin. Şekeri ekleyip koyu bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp servis kaselere paylaşın. Üzerlerine toz tarçın serpiştirip ılık servis yapın.

[ML® Sakızlı Fırın Sütlaç için tıklayın](#)