



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLAÇ (AKSARAY)

1,5 Çay Bardağı Pirinç
1,5 Litre Taze Süt
1,5 Su Bardağı Toz Şeker
¼ Çay Kaşığı Tuz

Pirinçler yıkanır, suyu süzülür ve sütün içinde pişirilir, yumuşayınca içine toz şeker ve tuz dökülür. Sütlaç 4-5 taşım kaynayınca tencere ocaktan alınır ve servis kâselerine dökülür. İsteğe bağlı olarak sütlacın üzerine tarçın, ceviz, fındık, gül suyu dökülerek veya sade olarak servis edilebilir.

