



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLAÇ (EDİRNE)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 Kg. süt  
3 su bardağı pirinç  
1 kg. şeker  
3-4 damla sakızı

Pirinçler yıkanıp 4-5 su bardağı su ilave edilerek ayrı bir kaptaki pişmesi sağlanır. Suyunu çekip yumuşamaya başlaması ile diğer tarafta kaynayan sütün içine katılıp 20 dakika daha kaynatılıp şekeri ilave edilip kaynatılmaya devam edilir. Dövülmüş damla sakızı ilavesi ile de 5 dakika kadar kaynatılıp, sıcak olarak kaselere dökülür. Üzerine tarçın ilave edilerek ikram edilir.

