



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ (GAZİANTEP)

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

5 bardak süt
1 kahve fincanı pirinç
1 yemek kaşığı şeker
1 tutam tuz

Tencerede sütü kaynatın.

Pirinç yıkayıp süzün ve sütün içine katın.

Orta hararete, süt hafif koyulaşıp pirinçler pişerek uzamaya başlayıncaya kadar kaynatın.

Sütlac içine mercimek kadar tuz ve şekerini koyun ve 1-2 dakika daha pişirin.

Şekerini daha önce koyarsanız pirinçlerin sertleşmesine neden olur.

Sütlacı kâselere pay edin.

Soğuduktan sonra buzdolabına koyun, soğuk servis yapın.

Not: Sütlac yaparken içine iki parça damla sakızını döverek ilâve edebilirsiniz. Sütlac kısaca sütlü olarak da adlandırılır.
