



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 Litre Soğuk Süt
1 Su Bardağı Pirinç
2 Su Bardağı Su
1,5 Su Bardağı Toz Şeker
Tarçın
Ceviz

Su ve pirinç tencereye konularak, pirinçler suyunu çekene kadar pişirilir. Sıcak süt eklenerek bir müddet daha karıştırılarak kaynatılır. Şeker ilave edilerek birkaç taşım kaynatılır. Sıcakken kaselere dökülür, soğuması beklenir. Soğuduktan sonra üzerine tarçın ve dövülmüş ceviz ekilerek servis yapılır.

Not: İsteğe bağlı olarak kaynayan sütün içine soğuk su ile ezilmiş 3 çorba kaşığı pirinç unu da katılabilir.