



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ KARESİ

1 ay bardağı pirinç
3 ay bardağı su
4 su bardağı süt
1 su bardağı kristal şeker
1 paket vanilya
4- orba kaşığı buğday nişastası
Üzerine:
Tarçın

Pirinç yıkanır ve süzölür. Sonra bir tencereye atılır, 3 çay bardağı su eklenir ve kısık ateşte pirinçler suyunu tamamen çekene kadar haşlanır. Üzerine süt, şeker ve nişasta ilave edilir. Orta ateşte durmadan karıştırarak koyu kıvam alana dek pişirilir. Vanilya katılır, ocaktan alınır. Islatılmış orta boy bir tepsiye dökölür. Kaşığın arkasıyla düzeltilir. Buzdolabına konur ve bir gece bekletilir. Ertesi gün 2 kibrit kutusu büyüklüğü kadar karelere kesilir. Servis tabağına konur. Üzerine tarçın serpilir.