



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SÜTLAÇ

8 su bardağı süt
1+1/4 su bardağı tozşeker
1 kahve fincanı kırık pirinç
1/4 kahve fincanı pirinç unu
1/4 kahve fincanı nişasta
2,5 bardak su
1 kahve kaşığı tuz

Pirinç ayıklanır bir kahve fincanına tepeleme doldurulur, yıkanır, suyu iyice süzdürülür ve 1,5 bardak suyla birlikte bir tencereye konur orta ateşe oturtulur. Pirinç suyunu çekip iyice yumuşayınca kadar haşlanır. Pirinç haşlanınca 8 su bardağı kaynar sütün içine boşaltılır. Pişmeye bırakılır. Diğer tarafta bir kaptta 1/4 kahve fincanı pirinç unuyla 1/4 kahve fincanı nişasta karıştırılır. Sonra bu karışım tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırılırken 3/4 bardak su azar azar akıtılır. Karışım bulamaç haline getirilir. Sonra bu sulu bulamaç kaynamakta olan sütün içine azar azar akıtılır, karışımı hızlı hızlı karıştırmaya devam edilir. 10 dakika kadar pişirilir, sonra içine tozşeker atılır. Karıştırılarak düğünçorbası kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilir. Kâse veya tabaklara boşaltılır bir kenarda soğumaya bırakılır. Sütlaç iyice soğuyunca üzerlerine tarçın serpilerek servis yapılır.

[ML® Yanık için tıklayın](#)
