



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

<https://multicooker.com>

Haşlanmış pirinç 130 gr
Şeker 120 gr
Nişasta 10 gr
Süt 500 ml
Vanilya şekeri 10 gr
Tarçın (ince)

Nişastayı sütle (100 ml) karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine pirinci koyun, süt dökün (400 ml) ve karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu SÜTLÜ TATLI/MAMA, pişirme süresini 10 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Kapağı kapatmadan sürekli karıştırarak pişirin. Çalışma modu bitmeden 5 dakika önce içine nişastalı sütü ekleyip karıştırın ve çalışma modu bitmeden 3 dakika önce şekeri ve vanilini ekleyip karıştırın. Kapağı kapatmadan çalışma modu bitene kadar pişirin. Hazır sütlacı kaseye dökün ve soğuması için 6 saat buzdolabında bekletin. Üzerine tarçın serperek servis yapın.

