



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

<https://www.aksam.com.tr>

1 litre süt (Süt mutlaka soğuk olmalıdır)
2 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı pirinç unu
2 çay bardağı pirinç
1 litre su
2 çay bardağı pirinç
Fıstık (süslemek için)

İlk önce pirinçleri suyun içinde pişirerek şişmelerini sağlıyoruz.

Daha sonra içine sütü ekleyerek kaynatmaya başlıyoruz.

Süt ve pirinç kaynamaya başlayınca pirinç ununu bir miktar sıcak suyun içinde karıştırıyoruz ve sütlacın içine döküyoruz.

Bu işlemi daha sonra hızlıca karıştırıyoruz ve tekrar kaynamasını bekliyoruz.

Son olarak içine şekeri ekliyoruz.

Bir süre daha kaynattıktan sonra servis kâselerine alıyoruz.

Sütlacı daha hızlı soğumaları için buzdolabına koyabilirsiniz. Dilerseniz üzerini fıstıkla veya tarçınla süsleyebilirsiniz.

