



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SÜTLAÇ

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

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 işlemden sonra hızlıca karıştırıyoruz ve tekrar kaynamasını bekliyoruz.

Son olarak içine şekeri ekliyoruz.

Bir süre daha kaynattıktan sonra servis kaselerine alıyoruz.

Sütlacı daha hızlı soğumaları için buzdolabına koyabilirsiniz.