



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

1 litre süt
2 çay bardağı yıkanmış pirinç
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
4 su bardağı su

Öncelikle pirinçleri iyice yıkayın ve bir tencereye koyun.
Üzerine 4 su bardağı suyu ilave edip kaynamaya bırakın.
Kaynayınca altını kıs ve biraz daha pişirmeye devam et. Pişirirken ara ara karıştırmayı ihmal etmeyin.
Pirinçler yumuşayıp, suyunu çekince üzerine sütü de ilave edin ve yüksek ateşte kaynayınca kadara sık sık karıştırarak pişirin.
Kaynamaya başlayınca altını kısın ve 20 dakika da kısık ateşte pişirin.
Daha sonra şekeri de ilave ederek karıştırmaya devam et ve 5 dakika daha pişirin ve sonra ocaktan alın.
Pişen sütlaca vanilyayı da ekleyin ve biraz daha karıştırın.
Hazır olan tatlıyı kaselere bölün ve ister soğuk ister sıcak tüketin.

