



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLAÇ

1 lt süt
2 çay bardağı pirinç
1 litre su
3 yemek kaşığı pirinç unu
1,5 -2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
Tarçın

Pirinçleri yıkayıp tencereye koyun ve üzerine su ekleyerek haşlayın. Pirinçler şişip pişince üzerine sütü ekleyin. Bir kaç kere karıştırıp kaynamasını bekleyin. Bir kasede pirinç ununu 1 su bardağı sütle eritin. Tencerede kaynayan süttten 1 - 2 kepçe alıp kase nin içerisine ekleyin. Kasedeki karışımı kaynayan tencerenin içerisine ekleyin. Ara sıra karıştırarak 10 dakika daha pişirin. Daha sonra toz şeker i ilave edin karıştırın ve 1 - 2 taşım kaynatın. Pişen sütlacı ları kaselere dağıtın. Sütlacı lar soğuduğunda üzerine tarçın serperek servis edin.

