



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

5 çay bardağı piring
1 litre soğuk süt
2 yemek kaşığı piring unu
1 litre su
2 su bardağı toz şeker

Piring yıkanarak bir tencereye alınır.
Su ilave edilerek suyu çekene kadar pişirilir.
Suyu çektikten sonra süt eklenir, kaynamaya bırakılır.
Bu arada, piring unu bir bardak suyla karıştırılıp ezilir.
Tenceredeki süttan 1-2 kepçe alınarak piring ununa eklenir.
Karıştırılarak tekrar tencereye boşaltılır.
10 dakika kaynaması için bırakılır.
Toz şeker ilave edilerek karıştırılır.
Bir iki taşım kaynatıldıktan sonra, tencere ocaktan alınır ve kaselere servis edilir.
Ilıyan sütlac soğuması için buzdolabına konur.
Üzerine tarçın serperek servise hazır hale getirilir.

