



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLAÇ

7 su bardağı süt

1 su bardağı süt (pirinç için)

1 su bardağı pirinç

1 su bardağı şeker

Dilerseniz küçük bir parça damla sakızı

Üzeri için:

Dilerseniz tarçın ya da fındık

Sütlacın en önemli noktası süttür. Süt, doğal ve organik olursa tadı da daha güzel olacaktır. Özellikle yağlı süt tercih edebilirsiniz. Sütü derin bir tencerede kaynatın. Kaynama noktası geldiğinde kısık ateşte biraz daha kaynatın. Eğer damla sakızı kullanıyorsanız sütn içine katın bu lezzet katacaktır.

Pirinçleri 1 bardak suyla yıkayıp süzün. Bu pirinçleri 1 bardak soğuk sütle tencereye koyun ve arada karıştırarak haşlayın. Süt kaynadıktan sonra 5 dakika daha pişirin. Sonra 7 su bardağı sütü ilave edin.

Orta ateşte kaynayana kadar sık sık karıştırın. Kaynamaya yakın şekeri ilave edin. Ocağı kısın ve yine arada karıştırarak yarım saat pişirin.

Sonra servis kaselerine boşaltın ve soğuduktan sonra üstlerini bir tepsiyle kapatıp buzdolabında 1 saat bekletin ve tarçınla servis yapabilirsiniz.

