



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLAÇ

½ litre süt  
½ litre su  
1 ay bardağı pirinç  
½ çay bardağı pirinç unu  
1 su bardağı toz eker  
1 su bardağı süt  
Üzeri için;  
Toz tarçın

Yarım litre suyu pirinlerle birlikte tencereye alın ve kaynamaya bırakın. Pirinçlerin yumuşamasını bekleyin. Ardından yarım litre sütü ilave edin. Ayrı bir kasede 1 su bardağı süt ile pirinç ununu seyreltin. Tencereden alacağınız karışımın alarak pirinç ununu ılıştırın ve yavaş yavaş tencereye aktarın. Son olarak toz ekerini de ilave edin ve karıştırın. Koyulaşmaya başladığında sütlacı kaselere paylaşın. Soğuduğunda üzerine tarçın serpererek servis yapın.

