



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

<https://www.hurriyet.com.tr>

tam yağlı 1 lt süt
1,5 çay bardağı pirinç
1,5 su bardağı su
3 yemek kaşığı pirinç unu
1 yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 su bardağı şeker
Üzeri için
1 yemek kaşığı toz fıstık
1 yemek kaşığı Hindistan cevizi

Pirinci yıkayın. Ama çok fazla değil. Çok fazla yıkarsanız nişastasını akıtmış olursunuz o zaman kıvamda sorun yaşarsınız.

Yıkamış pirinci suyla haşlayın. Çok yumşak olmalı. Bir kasede süt koyun pirinç ununu ve nişastayı koyup kaşıkla ezerek eritin.

Yumşayan suyunu çekmekte olan pirincin içine süt ve şeker koyup karıştırarak kaynatmaya başlayın.

Nişasta ve pirinç ununu erittiğiniz kasedeki sütü de ekleyin ve karıştırarak kaynatmaya devam edin. Hafif yoğunlaşan tencerenin altını kapatın.

Altına kapatılan tencerenin içine vanilya ekleyip karıştırın. Kaselere pay edin. Servis etmeden önce fıstık ve hindistancevizi ile süsleyin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.07.2023