



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

1 litre süt
2 litre su
2 çay bardağı pirinç
3 yemek kaşığı pirinç unu
1,5 ila 2 su bardağı toz şeker (çok şekerli sevmeyenler için 1,5 bardak tercih edilebiliyor)
1 su bardağı süt
Tarçın

Sütlac tarifinin yapılabilmesi için öncelikle pirinç yıkanır ve su ile ateşe koyulur. Pirinçler uzayarak suyunu çekene kadar kaynatılır. Devamında soğuk süt eklenir. Sonra 1-2 kere karıştırılır ve kaynaması beklenir. Bekleme esnasında bir kasede pirinç unu, 1 su bardağı soğuk süt ile ezilir. Tencerede kaynayan süttten 1-2 kepçe alınır ve kaseye ilave edilir (pirinç unu ılınmış olmalı). Devamında pirinç unu tencereye eklenir ve ara sıra karıştırılarak ortalama 10 dakika kadar pişirilir. Sonra toz şeker eklenerek karıştırılır ve 1-2 taşım kaynatılır. Sütlac kaselele paylaşılır. Hazırlanan sütlü tatlı soğuduktan sonra tercihe bağılı olarak üzerine tarçın eklenerek de servis edilebilir.

