



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

2 çay bardağı pirinç.
2 litre su ve 1 litre süt.
3 yemek kaşığı pirinç unu.
Tarçın.
1 su bardağı süt.
1,5-2 su bardağı toz şeker (çok şekerli sevmeyenler 1,5 bardak da ekleyebilirler).

Öncelikle pirinç yıkanır ve su ile beraber ateşe koyulur.
Ardından pirinçler uzayarak suyunu çekene kadar kaynatılır ve soğuk süt eklenir.
1-2 kere karıştırılır ve kaynaması için beklenir.
Bekleme süresi esnasında 1 kasede pirinç unu, 1 su bardağı soğuk süt ile birlikte ezilir.
Tencerede kaynamakta olan süttten 1-2 kepçe alınır ve kaseye ilave edilir (pirinç ununun ılınmış olması gerekir).
Ardından pirinç unu tencereye eklenir ve ara sıra karıştırılarak ortalama 10 dakika pişirilir.
Sonra toz şeker eklenir ve karıştırılır (1-2 taşım kaynatılır).
Devamında elde edilen sütlü tatlı kaselele pay edilir ve soğuduktan sonra tercihe bağılı olarak tarçın eklenerek servis edilir.

