



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLAÇ

1 litre süt  
1/2 su bardağı pirinç  
1 su bardağı toz şeker  
1 yemek kaşığı pirinç unu (isteğe bağlı)  
1 çay kaşığı vanilya özütü veya vanilin  
Tarçın (üzeri için)

Pirinç bir süzgece alın ve bol suyla iyice yıkayın. Ardından süzgeçte süzülmesi için bekletin.

Tencereye yıkanmış pirinç ve sütü ekleyin. Orta ateşte pirinçler yumuşayana kadar karıştırarak pişirin. Yaklaşık 20-25 dakika sürebilir. Arada karıştırmayı unutmayın, pirinçler tencereye yapışmamalı.

Pirinçler yumuşadıktan sonra toz şekeri ekleyin ve karıştırarak eritin. Şeker tamamen eridikten sonra vanilya özütünü ekleyin ve karıştırmaya devam edin.

Sütlac kıvamını isterseniz daha koyu yapmak için pirinç ununu biraz suda eritin ve tencereye ekleyin.

Karıştırarak kaynamaya devam edin. Pirinç unu kullanmadan da sütlac kıvamını alabilirsiniz, bu tamamen tercihinize bağlıdır.

Sütlac koyulaşıp muhallebi kıvamına geldiğinde ocaktan alın. Servis yapacağınız kaselere veya kurlara paylaşın. Sütlac oda sıcaklığına geldiğinde üzerlerine tarçın serpin.

Sütlacları oda sıcaklığına gelene kadar beklettikten sonra buzdolabında soğutun. Soğuduktan sonra isteğe bağlı olarak üzerini süsleyebilirsiniz. Örneğin, dövülmüş fındık veya cevizle süsleyebilirsiniz.

