



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLAÇ

4 su bardağı Süt  
1 Su bardağı Şeker  
1 fincan kırıklı Beyaz Pirinç  
1 silme kaşık Nişasta  
1 silme kaşık Pirinç Unu  
Bir tutam Tuz

1 fincan pirinç, su bardağı Su içinde iyice yumuşayınca kadar haşlanır. Bir tahta kaşıkla pirinçler iyice ezilerek dövülür.

Başka bir tencerede 4 su bardağı Süt, bir bardak şeker, bir tutam tuz ve haşlanıp, ezilmiş pirinç karıştırılarak kaynatılır.

Yine ayrı küçük bir kaptta, pirinç unu, nişasta birlikte su ile ezilir. Kaynamakta olan pirinç-süt karışımından birkaç kaşık alınarak, nişasta-pirinç unu karışımına katılır. Elde edilen karışım, top top olmamasına dikkat edilerek, Süt-Pirinç karışımına katılır. karıştırmaya devam edilir. 10 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınarak, kaselere dökülür.

Üzerine dövülmüş badem, yeşil fıstık yada fındık konulabilir.

İsteğe göre, güveç kaplarına konulursa, fırına sürülerek üstü pişirilip, fırında sütlac elde edilebilir.