



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SÜTLAÇ

- 1 litre süt
- 1 su bardağı piring
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı piring unu
- 1 paket vanilin

Pirinci yıkayıp, bir tencereye koyun. Üzerini geçecek kadar su ekleyip kaynatın. Piringler yumuşadığında süzün ve üzerine sütü ekleyin. Şekeri ilave edip karıştırarak kaynamaya bırakın. Piring unu ve vanilini ekleyin. Karışım koyulaşınca ocaktan alıp soğutun. Sütlaç kaselere dökülüp soğumaya bırakılır. Üzerine tarçın serpip soğuk servis edilir.

