



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

Seda Pastanesi Çukurambar

Malzemeler

1,5 litre süt

1 büyük çay fincanı pirinç

1 büyük çay fincanı toz şeker

1 çorba kaşığı nişasta

Yapılışı

Ayıklanmış ve yıkanmış pirinç, iyice pişene kadar yaklaşık 20-25 dakika kadar bol suda haşlanır. Piştikten sonra süzülür. Süzülen pirince 1.5 litre süt, şeker ve nişasta ilave edilir. Orta harlı ateşte, koyulaşana kadar tahta bir kaşıkla karıştırarak 20 dakika kadar pişirilir. Piştikten sonra küçük güveçlere ya da kaselere dökülür. Arzuya göre 180 derece ısıtılmış fırına konur, fırının ızgara bölümü açılır. Sütlaçlar fırının ızgara konumunda üst kısımları yanmaya yakın pişecek kadar kızartılır. Sütlaçların üzeri kızardıktan sonra isteğe göre sıcak ya da soğuk olarak servis yapılır.