



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLAÇ

Malzeme :

2 lt. süt.

300 gr. şeker,

100 gr. pirinç,

1 yumurta sarısı,

1 kaşık un,

vanilya

Yapılışı:

1- Pirinci ayıklayıp yıkayınız.

2- Üzerini 4-5 parma geçecek kadar su koyup karıştırmadan kaynatınız.

3- Pirinçler uzayınca ateşten alınız.

4- Suyunu süzüp süte karıştırınız.

5- Sütü ateşe koyup 1-2 taşım kaynayınca şekerini ilave ediniz.

6- Pirinçler yumuşayınca kadar pişiriniz.

7- Pirinç ununu biraz su ile ezip sütlaca ilave ediniz (Sütlacın koyulaşması için).

8- Bir iki taşım daha kaynatıp ateşten alınız.

9- Yukardan dökerek birer kişilik kaselere koyunuz.

NOT: Bütün sütü tatlıların vanilyası tatlı ateşten alınca konur. Sıcığın tesiriyle koku gitmemesi için.
