



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

Malzemesi

2 lt. süt

3 çay fincanı su

1 çay bardağı pirinç

2 çorba kaşığı silme nişasta

2 çorba kaşığı silme pirinçunu

1,5 çay fincanı toz şeker

Pirinç ayıklayıp yıkadıktan sonra 2 çay fincanı suyla küçük bir kaba koyarak, ortadan az ısıda, suyunu çekip yumuşayınca kadar pişirin.

Öte yanda, alüminyum olmayan bir sütlac tenceresinde sütü kaynatın ve pişirdiğiniz pirinç kaynamakta olan süte boşaltarak kaynamaya bırakın.

Bu sırada, nişastayla pirinç ununu 1 çay fincanı suyla karıştırarak ezin.

Ezilmiş nişasta ve pirinç ununu pirinçle kaynamakta olan süte karıştırarak katın ve karıştırmaya ara vermeden, koyulaşınca kadar 10-15 dakika pişirin. Toz şekerini ekledikten sonra 10 dakika daha kaynatın.

Tek kişilik kaplara alın, çok çabuk soğuttuktan sonra servis yapabilirsiniz.

Sütlacın üzerinin kaymak tutmasını istiyorsanız, soğuturken sütlac kaselerinin üzerine düz bir tabak kapatın. Alüminyum tencereler sütlacın renginin kararmasına neden olur.