



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

Malzeme

- 8 bardak süt
- 1 1/4 bardak tozşeker
- 1 tepeleme kahve fincanı kırıklı pirinç
- 1 bardak sütle ezilmiş 40 g pirinç unu
- 1,5 bardak su (pirinçleri haşlamak için)
- 1 kahve kaşığı tuz

Hazırlanışı

Bir kaba, taşları ayıklanmış 1 tepeleme dolu kahve fincanı pirinç ile 1,5 bardak su koyarak pirinç suyunu çekip iyice yumuşayınca kadar haşlayın ve kabı ateşten alın.

Sonra tencereye 8 bardak süt, 1 kahve kaşığı tuz ile haşlanmış pirinçleri koyarak pirinçli sütü kaynatın. Süt kaynayınca, buna 1 bardak sütle ezilmiş 40 g pirinç ununu katın. Sonra bunları karıştırarak on dakika kadar pişirin.

On dakika sonra süte toz şeker katarak sütlacı koyulaşınca kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencereyi ateşten alarak, hemen kâse ya da tabaklara bölün ve iyice soğuduktan sonra servis yapın.

[ML® Sütlac için tıklayın](#)