



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLAÇ

8 bardak süt
300 gr. toz şeker
1 kahve fincanı pirinç
1/4 kahve fincanı pirinç unu
1 kahve kaşığı tuz
1/4 kahve fincanı nişasta
1,5 bardak su (pirinç için)
3/4 bardak su (pirinç unu ve nişastaya)

Önce pirinç ayıklanır ve bir kaba ölçülere göre bu pirinç ile su konularak ateşe oturtulur. Pirinç, suyunu çekip yumuşak oluncaya kadar haşlanır ve kap ateşten indirilir. Bundan sonra başka bir tencereye ölçülere göre süt, tuz ve haşlanan pirinçler konularak kaynatılır.

Bu sırada başka bir kap alınarak içerisine pirinç unu ve nişasta konup sicim gibi su akıtılarak daima karıştırılmak suretiyle her ikisi suda halledilir. Bu iş bitince suda halledilen pirinç unu ve nişasta kaynamakta olan sütün içine sicim gibi akıtılır ve bir yandan da tencere ateş üzerinde karıştırılmak suretiyle kaynatılır ve süte toz şeker katılır, koyulaşınca kadar iyice karıştırılıp kaynatılır. Sonra tencere ateşten indirilir, sütlâç kâselere taksim edilir, soğuduktan sonra da fıstık ve tarçınla süslenerek servis yapılır.

[ML® Portakallı Sütlâç için tıklayın](#)



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 17.08.2015