



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

1 piring
5 çay bardağı piring unu
1 kg soğuk süt
1 litre su
2 toz şeker
5 su bardağı tarçın

Hazırlanışı

1,5 çay bardağı pirinci yıkayıp 1 litre su ile ateşe koyun. Pirinçler uzayıp bıraktığı suyu çekene kadar pişirin. Soğuk sütü ekleyin. 1-2 defa karıştırıp kaynamasını bekleyin. Bu arada bir kasede 2 yemek kaşığı piring ununu 1 su bardağı soğuk su ile ezin. Tencerede kaynamakta olan süttten 1-2 kepçe alıp kaseye ekleyin. (pirinç unu ılınmış olmalı) piring ununu tencereye ekleyin. Arasıra karıştırarak 10 dk pişirin. 2,5 su bardağı toz şekerini ilave edip karıştırın ve 1-2 taşım kaynatın. Sütlacı kaselere paylaşın. Soğuyunca üzerine tarçın serpin.
