



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

(Sütlü Aş)

240 gram pirinci yıkayıp temizleyiniz. Yeteri kadar su ve nohut kadar tuz ile tencereye koyup ateşe vurunuz. Pirinç, lapa kıvamına gelinceye dek pişince 1,280 kilogram halis sütü yavaş yavaş boşaltıp karıştırarak karıştırarak 385 gram şeker ilâve ederek orta ateşte kaynamaya bırakınız. Pirinçle helmelenince kâselere koyup soğutarak üzerine tarçın ekiniz.

Not: Sütlacı çukur tabaklara boşaltıp hafif ateş üstünde kaymak bağlayıncaya dek bırakınız. Ya da orta ısı fırında 15 dakika üzerleri kızardıktan sonra çıkarınız.
