



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLAÇ

Malzemeler

450 ml. süt
150 gr. şeker
1/2 paket şekerli vanilin
150 gr. pirinç (haşlanmış)
2 ActiFry kaşığı nişasta
3 ActiFry kaşığı soğuk su
Tarçın

Süt, şeker ve şekerli vanilini ActiFry'ın pişirme haznesine koyun ve 10 dakika pişirin. Pirinci ilave edip 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Nişastayı soğuk su ile karıştırıp haznenin içindeki malzemelerin üzerinde gezdirin. 15 dakika daha pişirin. Ara sıra tahta kaşık veya spatula ile karıştırın. Sütlaçı porsiyonluk kaselere doldurup buzdolabında dinlenmeye bırakın. Servis yapacağınız zaman üzerine tarçın serpin.

Not: Damak tadınıza göre sütlaçta kullandığınız pirinç ve şeker miktarını değiştirebilirsiniz.