



SÜTLAÇ

2 litre süt
500 gr. toz şeker
100 gr. pirinç
1 kaşık pirinç unu veya un
1 yumurta
Vanilya.

Pirinç ayıklanır. Yıkılır. 3 - 4 bardak su ile ateşe konur. Pirinçler uzayıp suyunu çekinceye kadar pişirilir. Süte ilâve edilir. Biraz süt ile kaynatıldıktan sonra şeker konur. Biraz daha kaynatılır. Ayrı bir kaptaki bir yumurta sarısı ilâve edilir. Ateşten alınır. Vanilya atılır. Kâselere koyarken köpüklü olması için kepçe ile savrula savrula konur.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi 05.01.2017