



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÂÇ

Türk Kadınının Tatlı Kitabı
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

1,5 kg Süt (6 bardak)
225 g Şeker (3.1/4 fincan)
55 g Pirinç (3/4 fincan)
2 fincan Su
30 g Pirinçunu (1/2 fincan)
Tarçın

1,5 kg süte (6 bardak), yumuşayınca kadar haşlanmış, 55 g pirinç (3/4 fincan) koyarak sütü, kaynamaya bırakınız.

Süt kaynamakta iken; 30 g pirinç ununa (1/2 fincan), karıştırarak 2 fincan su koyunuz.

Süt iyice kaynar bir hâl alınca; yaptığınız pirinç unu - su karışımını kaynamakta olan süte bir taraftan karıştırmak suretiyle yavaş yavaş boşaltınız.

15 dakika sonra; 225 g şekeri (3.1/4 fincan) içinde pirinç unu ve pirinç bulunan süte ilâve ediniz ve az koyulukta bir kıvama gelinceye kadar karıştırarak pişiriniz. Sonra da gerekli kaplara boşaltarak soğumaya bırakınız. Sütlaçlar soğuyunca, arzuya göre üzerlerine tarçın serperek servis yapınız.
