



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SÜTLAÇ

Pirinçler ayıklanıp yıkanır. Su ve bir fiske tuz ile tencereye konup lapa gibi oluncaya kadar pişirilir. Üzerine süt yavaş yavaş ilave edilir. Şekeri de konup, orta ateşte kaynamaya bırakılır. Ocaktan indirildikten sonra fırına konup demlendirilir. Kaselele boşaltılıp, üzerine tarçın dökerek soğuk servis yapılır.

[ML® Kayıslı Dilim Sütlaç için tıklayın](#)