



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

Ümit Usta

1,5 litre süt
300 gram tozşeker
3 çorba kaşığı kırık pirinç
1, 5 çorba kaşığı nişasta
1, 5 çorba kaşığı pirinç unu
2 su bardağı su (Pirinçleri haşlamak için)
1 su bardağı su (Pirinç ununu ve nişastayı sulandırmak için)
50 gram margarin
1 çay kaşığı tuz

İlk iş olarak, sütü kaynatalım.

Pirinçleri yıkadıktan sonra, iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlayalım

Sütü, tuzu ve haşladığımız pirinçleri bir tencereye koyup, kaynatalım.

Pirinç ununu ve nişastayı karıştırıp, sicim gibi akıttığımız 1 su bardağı su ile sulandıralım.

Hazırladığımız bu karışımı, kaynamakta olan tencereye yavaş yavaş katıp, bir yandan da hızlıca karıştıralım.

8-10 dakika sonra tozşekeri ilave edip, boza kıvamına gelinceye kada pişirelim.

Ocaktan indirmeden margarini ilave edip, karıştıralım.

Kaselere boşaltıp soğuttuktan sonra, servis yapalım.

Not: İsteyenler, üzerini tarçın, çekilmiş antepfıstığı, badem veya fındık ile süsleyebilirler.