



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLAÇ

6 bardak süt
1,5 bardak su
1/2 bardak pirinç
2,5 bardak şeker
1 çorba kaşığı nişasta

Pirinci ayıklayın, yıkayın. Üzerine 1 bardak su ilave edin, suyunu iyice çekinceye kadar haşlayın. Kaynayan pirince süt ilave edin, yarım saat kadar pişirdikten sonra şekerini koyun. 15 dakika şekerini kaynatın, yarım bardak suda nişastayı ezin, azar azar sütlac kabına dökün ve karıştırın. Hazır olan sütlacı kaselere dağıtın ve soğuyunca servis yapın.

[ML@ Sultan Tacı için tıklayın](http://ML@SultanTaci.in.tiklayın)