



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

1 litre süt
250 g toz şeker
90 g pirinç
15 g nişasta
200 ml su (pirinci haşlamak için)
10 g tarçın

Pirinç ayıklanıp yıkandıktan sonra tencereye konulur. Su ile yumuşayıncaya kadar haşlanır.

Süt eklenerek 10 dakika pişirilir.

Şeker eklenir ve karıştırılarak eritilir.

Nişasta sütle karıştırılır. Sütlü pirinçli karışıma eklenir.

Bir kere kaynattıktan sonra ocaktan indirilir.

Fırında sütlac yapmak istenirse nişastalı sütlü karışımdan bir miktar alınarak. 2 yumurta sarısı eklenerek çırpılır.

Sütlaca eklenir.

Pişirme işleminden sonra ısıya dayanıklı kaplara konur.

İçinde su bulunan tepsilere dizilir.