



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ

1 kg süt
1.5 çay bardağı pirinç
1 litre su
2 yemek kaşığı pirinç unu
2.5 su bardağı toz şeker
Süslemek için toz tarçın

1.5 çay bardağı pirinci yıkayınız.
1 litre su ile ateşe koyunuz.
Pirinçler uzayıp bıraktığı suyu çekene kadar pişiriniz.
Soğuk sütü ekleyiniz.
1-2 defa karıştırıp kaynamasını bekleyiniz.
Bu arada bir kasede 2 yemek kaşığı pirinç ununu, 1 su bardağı soğuk su veya soğuk süt ile eziniz.
Tencerede kaynamakta olan süttten 1-2 kepçe alıp kaseye ekleyiniz (pirinç unu ılınmış olmalı).
Dilerseniz nohut büyüklüğünde damla sakızını ilave ederek sakızlı olarak da hazırlayabilirsiniz.
Pirinç ununu tencereye ilave ediniz, karıştırarak 10 dakika kadar pişiriniz.
2.5 su bardağı toz şekeri ilave edip karıştırınız ve 1-2 taşım kaynatınız.
Sütlacı kaselere paylaştırınız.
Soğuyunca üzerlerine tarçın serpiniz.

Not: Sütlacı; eskilerde "sütlü aş" olarak bilinen ve çok tercih edilen bir tatlı çeşididir.



Fotoğraf "gülfiraz" tarafından gönderildi. 24.12.2019