



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLAÇ

2 ay bardağı pirinç
3,5 su bardağı süt
1 su bardağı su
1,5 su bardağı şeker
1 ay kaşığı damla sakızı
Tarçın

Pirinçleri bir tencereye alın. zerine suyu ekleyip kısık ateşte pişmeye bırakın. Pirinçler biraz pişince üzerine sütü ekleyip pişirmeye devam edin. Pirinçler iyice pişince de üzerine şekerini, dövölmüş sakızı ekleyip karıştırın. Sürekli karıştırarak şekerin erimesi için bekleyin. Servis kaplarına paylaştırıp soğumaya bırakın. Bu arada kapların üzerine toz tarçın serpin bir tane kabuk tarçınla süsleyin.