



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ (SARIKAMIŞ KARS)

Sarıkemiş Belediyesi

1 kg soğuk süt
2 çay bardağı pirinç
1 litre su
3 yemek kaşığı pirinç unu
1,5 -2 su bardağı toz şeker
Tarçın

Pirinci yıkayıp su ile ateşe koyulur. Pirinçler uzayıp suyu çekene kadar kaynatılır, soğuk süt eklenir. 1-2 defa karıştırılıp, kaynaması beklenir. Bu arada bir kâse de pirinç unu 1 su bardağı soğuk su ile ezilir. Tencerede kaynamakta olan süttten 1-2 kepçe alıp kâseye eklenir. (pirinç unu ılınmış olmalı). Pirinç unu tencereye eklenir, ara sıra karıştırılarak 10 dakika kadar pişirilir. Toz şeker ilave edilip karıştırılır ve 1-2 taşım kaynatılır. Sütlaç kâselere paylaştırılır. Soğuyunca üzerlerine tarçın serpilip servis edilir.