



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI SÜTLAÇ

- 1 litre süt
- 1 büyük çay bardağı pirinç
- 2 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya

Pirincin üzerine 1 parmak geçecek kadar su konur ve şeklini kaybedene kadar haşlanır. Başka bir tencereye tereyağı ve pirinç unu bırakılır. Bir kaç dakika çevirdikten sonra şeker, süt, pirinç unu ve vanilya ilave edilir. Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Kaselele paylaşılır.