



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ SÜTLAÇ

1 su bardağı pirinç
½ su bardağı toz şeker
4 su bardağı süt
1 su bardağı su
200 ml süt kreması
Vişneli Sos İçin:
250 gr çekirdekleri ayıklanmış vişne
1 su bardağı su
3 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı buğday nişastası
1 çay kaşığı margarin

Pirinç iyice yıkanarak üzerine 2 parmak geçecek kadar su ilave edilir ve lapa oluncaya kadar haşlanır. 4 bardak süt ve 1 bardak su, derince bir tencereye konularak kaynatılır. Süt tam kaynamadan (üzerinden dumanları tütmeye başladığında) kaynamış ve süzölmüş pirinçler, şeker ve süt kreması ilave edilerek ocağın altı kısılır ve kaselere paylaştırılır. Ayrı bir kapta işne, su, nişasta ve şeker, karışım hafif pelteleşene kadar kaynatılır. Pişen sos, sütlacın üzerine paylaştırılır. Sütlaç soğuyana dek dışarıda, daha sonra da buzdolabına alınarak 3-4 saat soğutulur. Soğuk olarak servis edilir.