



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞLI SÜTLAÇ

5 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı pirinç
Yarım su bardağı pirinç unu
1 paket vanilya
2 su bardağı su
Tarçın

Pirinç yıkanır, üzerine su konur ve pirincin şekli dağılana kadar haşlanır. Suyu biraz kalabilir. Üzerine süt, şeker, pirinç unu konur. Orta ateşte karıştırarak fokurdayana kadar pişirilir. Tereyağı ve vanilya katılır. 1 dakika sonra ateşten alınır. Kaselele konur, soğutulur. Tarçın serpilir, ikram edilir.