



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZERDEÇALLI VE ZENCEFİLLİ SÜTLAÇ

<https://carrefoursa.com>

1 lt süt  
1 lt su  
2 yemek kaşığı pirinç unu  
2 çay bardağı pirinç  
2,5 su bardağı toz şeker  
Vanilya  
Taze zencefil  
Taze zerdeçal  
Üzeri için;  
Dövülmüş fındık  
Toz tarçın

Pirinç yıkayın ve su ile birlikte pişmeye bırakın. Kaynamaya başladığında soğuk sütü ekleyin ve aralıklarla karıştırarak kaynamasını bekleyin. Bir kasede pirinç unu, rendelenmiş taze zencefil ve rendelenmiş taze zerdeçalı 1 su bardağı su ile karıştırın ve blenderdan geçirin. Malzemenin üzerine tenceredeki sıcak süttten alarak karıştırın. Pürüzsüz hale geldiğinde karışımı ve toz şekerini tencereye ekleyin. Toz vanilyayı da ekleyin ve karıştırarak pişirin. Pirinçler yumuşadığında sütlacı kaselere paylaşın. Soğuduktan sonra dövülmüş fındık ve tarçın ile süsleyerek servis yapın.