



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDELİ SÜTLAÇ

3 çorba kaşığı pirinç
1 su bardağı toz şeker
1 litre süt
1 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 litre su

İlk olarak tencereye sütü alın. Üzerine şekeri de ilave ederek kaynayana kadar kontrollü olarak pişirin. Kaynayınca üzerine vanilyasını ekleyin. Kıvamını bağlamak için ise nişastayı su ile açarak karıştır karıştırı ilave edin. Diğer tarafta pirinçe üstünü biraz geçecek kadar su ekleyerek pişmeye bırakın. Pirinç haşlanıp suyunu çekince kaynayan sütün üzerine ilave edin. Pişince servis edeceğiniz fırın kabına alarak soğumaya bırakın. Zerdeşi için tencereye suyu, şekeri, birkaç dal safranı, nişastayı ve haşlanmış ve suyunu çekmiş pirinci ekleyerek ocağa alın. Karıştırarak pişirin. Pişince ilk sıcaklığı çıkmış sütlacın üzerine dökerek Soğumaya bırakın. Nar taneleri ile servis yapın.