



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SÜTLAÇ



- 1 Kg. süt
- 2 Kahve fincanı pirinç
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 1,5 Çorba kaşığı un
- 1 Çorba kaşığı pirinç unu
- 1 Paket vanilya

Pirinç, sütlaç pişirilecek tencereye alınır, üzerine 2 su bardağı su konur, pirinç suyunu çekip yumuşayana kadar kısık ateşte pişirilir.

Ocak kapatılır, haşlanmış pirincin soğuması sağlanır.

Soğuyan pirincin üzerine, süt, şeker, un, pirinç unu konur. Ocak yakılmadan önce bütün malzemeler çırpıcı ile çırpılır.

Ocağa alınır orta ateşte sürekli karıştırılarak pişirilir, kaynayınca ocak kısık ayağa alınır ve 5 dakika daha kaynatılır.

Sütlaç ocaktan alınır, vanilya atılır karıştırılır. Kaselele boşaltılır.

Soğuyunca üzerine tarçın serpilerek servis yapılır.

Not: Pirinç mutlaka kısık ocakta pişirilmelidir. Harlı ateşte pişirilirse, su çabuk buharlaşacağı için pirinçler yumuşamaz.