



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Sütlaç



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 çay bardağı su (nişastayı açmak için)
- 1 paket vanilin

Üzeri İçin:

- Toz tarçın veya Antep fıstığı

Yapılışı:

1. Pirinci Haşlama:

- Pirinci iyice yıkayın ve süzün.
- Küçük bir tencereye alın, **üzerini geçecek kadar su ekleyip yumuşayana kadar haşlayın.**

2. Sütlaç Karışımını Hazırlama:

- Büyük bir tencereye sütü alın ve kaynamaya bırakın.
- İçine haşlanmış pirinci ekleyin ve karıştırın.
- Şekeri ekleyerek 10 dakika daha kaynatın.
- Nişastayı 1 çay bardağı su ile açın ve karışıma yavaşça ekleyin.
- Vanilini ekleyip 5 dakika daha kaynatın.

3. Servis:

- Sütlaç kaselere paylaşın.
- Üzerine tarçın veya Antep fıstığı serperek soğuduktan sonra servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir kıvam için süt yerine **yarı yarıya krema ekleyebilirsiniz.**