

Klasik Sutlac Tarifi

Malzemeler

2 su bardagi pirinc

3 su bardagi seker

3 litre sut

1 cay kasigi tuz

2 paket vanilya

Yapilisi

Bu tarifi en onemli ozelligi nisasta yada pirinc unu kullanmadan sutlac yapimidir.

Tatlida tuz kullaniminin puf noktasi kontr tad ile sekerin tadini belirginlestirmektir. (

Bunun tersi olarak zeytinyagli yemeklere de bir tutam seker atabiliriz)

Pirincleri yıkayıp, suzup bir tencereye alalım. Pirincin ustune 3 su bardagi sıcak su ekleyip, 15-20 dk haslayalım.

Baska bir tencerede sut ve sekeri karustirarak kaynatalim. Haslanmis pirincleri suyu ile birlikte kaynayan sutun icerisine ekleyelim. Tuzunu da ekleyip ocagin altini kisalim. Ara sira karistirip, pirinc iyice acilana kadar pisirelim.

Sutlaci ocaktan almaya yakin vanilyasini ekleyelim ve altini kapatalim

Tatli sıcak iken kaselere paylastiralim. Soguduktan sonra servis yapalım. Arzuya gore uzerine tarcin veya antep fistigi ilede susleme yapabiliriz.

Not: Sutlacin kivami koyu olursa 1 su bardagi daha su ekleyip 5 - 6 dk daha kaynatın.

AFİYET OLSUN.