



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

BAĞDAT SÜTLACI



1,5 su bardađı pirinç
1 litre süt
1 su bardađı su
3 parça damla sakızı
Üzeri için:
2,5 su bardağı şeker
1,5 su bardađı su
Yarım limonun suyu

- # Yıkamış pirinç tencereya konur. Üzerine süt eklenir. Kısık ateşte pirinç şeklini kaybedene kadar pişirilir.
- # Pirincin durumuna göre 1 su bardağı sıcak su eklenebilir.
- # Ateşten almadan hemen önce damla sakızı katılır ve karıştırılır.
- # Elde edilen karışım kaselere 2 parmağı geçmeyecek şekilde paylaşılır.
- # Başka bir tencereye su, şeker konur, kıvam alana kadar pişirilir, limon katılır.
- # Şerbet sıcakken pirinçli karışım bulunan kaselere paylaşılır. (Şerbeti çekmez)
- # Soğuyunca servise sunulur.

Not: Bağdat sütlacını yerken kaşıkla şerbet ve pirinç karıştırılır.