Pravi turski sutlijaš



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje**pirinca
- **3 šolje**mleka
- **6 šolja**vode
- **15 kašika**šecera
- **2**vanile
- **1**puding od vanile
- cimet ili cokolada

Priprema

Stavite vodu da provri, cim provri dodajte stalno mešajuci pirinac.

Kad je skoro gotov pirinac dodajte mleko, šecer i vanilu. Pre nego što bi sklonili sa šporeta ali masa vam se cini da je još dosta retka dodajte puding umesan sa malo mleka.

Pustiti samo jedan kljuc i skloniti. Vaš sutlijaš je gotov.

Savet

Vreli sutlijaš sipajte u mokre inije, možete posuti cimetom ili topljenom okoladom.