

Ballı Cevizli Sütlaç Kup

Toplam 58 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 2/10

Macar usulü ballı cevizli sütlaç kup, sütlaç bal ve cevizle buluşturarak serin bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Pirinç
- 3 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Bal
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 1 çimdik Tarçın

Yapılı

- Pirinci yıkayıp süzün ve sütle tencereye alın.
- Pirinci sütte 15 dakika pişirin, taneler çatlasıya ara ara karıştırın.
- Bal ve tarçın ekleyip 3 dakika karıştırın.
- Sütlaç kupa'lara paylaşırken üstte 1 parmak boşluk bırakarak ceviz taşmasını.
- Cevizi servis öncesi serpin, buzdolabında 30 dakika soğutun.

PÜF NOKTASI

Balı tencereden aldıktan sonra eklemek tadını daha belirgin kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ballı cevizli sütlaç kupunu soğuk sunup cevizi ve tarçını servis öncesi üstüne serpin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş