

Hamsiköy Sütlaç1

Toplam 100 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Kolay

~256 kcal

Açılış 2/10

Hamsiköy sütlaç1 bol süt ve az pirinçle ağ1k1vama1püzeri f1r1nda k1zart1lan tarzon işi bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1.5 lt Süt
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 180 gr Şeker
- 1 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

1. Pirinci yıkayıp 10 dakika yumuşak haşlayın.
2. Sütü ekleyip kısıkte 35 dakika koyulaştırın.
3. Şekeri son bölümde katıp pirinç sertleşmesin.
4. Sütlaç1 kaplarını paylaştırmak üzere tepsiye sıcak su ekleyin.
5. 220°C fırında 10 dakika üstü beneklenene kadar kızartın.

PÜF NOKTASI

Pirinç çok diri bırakmayınız. Sütlaç1 fırından çıktıktan sonra toparlanarak tane tane kalmalıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın serpiyerek servis edin.

Alerjenler

Süt