

Isparta Gül Sulu Sütlaç

Toplam 40 dk

Hazırlama · Pişirme 32 dk

6 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış 2/10

Isparta usulü gül sulu sütlaç, pirinç ve sütü gül suyuyla kokulandırılarak çiksesi, yumuşak bir kaşıkla servis edilir.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 litre Süt
- 0.8 su bardağı Şeker
- 2 yemek kaşığı Gül suyu
- 1 yemek kaşığı Nişasta

Yapılış

- Pirinç 2 su bardağı suyla 12 dakika yumuşatın.
- Süt ve şekeri ekleyip orta ateşte 15 dakika pişirin.
- Nişastayı az suyla açıp sütlaça karıştırın.
- Gül suyunu ekleyip 2 dakika daha kaynatın.
- Sütlaç kaselelere paylaşarak sıcak servis ediniz.

PÜF NOKTASI

Gül suyunu ocaktan almaya yakın eklemek kokusunu taze tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğutup üstüne tarçın serperek servis edin.

Alerjenler

Süt