

İğdir Kayısı Sütlaç

Toplam 60 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 2/10

İğdir kayısı sütlaç, sütlaç tabanını yumuşak kayısı parçalarıyla tamamlayarak doğu sofrasının meyvemsi, hafif ve serin bir sütlü tatlıdır.

Malzemeler

- 1 lt Süt
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 8 adet Kuru kayısı
- 0.5 su bardağı Toz şeker

Yapılışı

1. Pirinci 1 lt suyla orta ateşte 10 dakika haşlayın.
2. Sütü ekleyip kısık ateşte 10 dakika karıştırarak pişirin.
3. Şekeri ve doğranmış kayısıyı 5 dakika daha pişirin.
4. Kivama ulaşkan bırakarak soğurken koyulaşacağı için dibi yanmasın.
5. Sütlaç kaselelere paylaşılır 10 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kayıları son dakikalarda eklemek renginin ve lokmasının belirgin kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın serperek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt