

# Keçiboynuzlu Sütlaç

Toplam 62 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 2/10

Datça usulü keçiboynuzlu sütlaç, sütlü pirinç tabanlı keçiboynuzu özü ekleyerek karamelsi, hafif dumanlı ve kaşık kaşığından bir tatlı kurar.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 0.3 su bardağı Şeker
- 3 yemek kaşığı Keçiboynuzu özü

## Yapılış

- Pirinci yavaş tencerede 10 dakika haşlayın taneler diri kalmasın.
- Süt ve şekeri ekleyip kısık ateşte 12 dakika pişirin.
- Keçiboynuzu özünü 11 sütlaçtan bir kepçeyle açın aroma dibe çökmesin diye.
- Karşınca tencereye ekleyip 3 dakika daha pişirin, aroma dibe çökmesin.
- Kaselere paylaşın 10 dakika dinlendirin, üstü kabuk bağlasın.

### PÜF NOKTASI

Keçiboynuzu özünü son bölümde eklemek rengin parlak kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne tarçın serpip küçük kaselerde sunun.

## Alerjenler

Süt