

Bursa Kestaneli Sütlaç

Toplam 70 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Orta

~212 kcal

Açılış 2/10

Bursa kestaneli sütlaç, pirinçli muhallebiyi kestane parçalarıyla birleştirerek Marmara tatlılarına muşak, sütlü ve hafif toprak bir kapana ekler.

Malzemeler

- 1 lt Süt
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Haşlanmış kestane
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 1 yemek kaşığı Pirinç unu

Yapılış

1. Pirinci yıkayarak suyla 10 dakika haşlayın.
2. Süt ve şekeri ekleyip karıştırmaya 15 dakika pişirin.
3. Pirinç ununu sütlaçtan bir kepçeyle açıp topraklanmasını önleyin.
4. Kestane ve açılmış pirinç ununu ekleyip 4 dakika koyulaştırın.
5. Kaselere paylaşırken 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kestaneleri en son eklemek tencerede tamamen dağılmalarını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne tarçın serpip küçük kaselerde sunun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş