

Pekmezli Badem Sütlacı

Toplam 58 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Niğde pekmezli badem sütlacı sütlacı pekmez ve bademle tamamlayarak karamelimsi, yumuşak ve dağ sofrası için uygun bir tatlıdır.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Pirinç
- 4 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Pekmez
- 0.3 su bardağı Badem
- 2 yemek kaşığı Şeker

Yapılışı

- Pirinçyi kaynar suyla 10 dakika haşlayın.
- Süt ve şekeri ekleyip 10 dakika kısık ateşte pişirin.
- Pekmezi ocaktan sonra ekleyin, aromasını çıkarın.
- Bademi kaselere paylaştırdıktan sonra sütlacı üstüne serpin.
- Sütlacı 30 dakika dinlendirin, kavrulmuş bademle süsleyin.

PÜF NOKTASI

Pekmezi ocaktan aldıktan sonra eklemek sütlacı rengini çamurlaştırmaz ve tat verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sütlacı soğuk sunun, üstüne badem serpip küçük kaselerde verin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş