

# Çeşme Sakız Badem Sütlaç

Toplam 70 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Orta

~218 kcal

Açılış 2/10

Çeşme sakız badem sütlaç, pirinçli sütlaçla damla sakız ve bademle birleştirerek Ege tatlıları zarif ve kokulu bir final ekler.

## Malzemeler

- 1 lt Süt
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 0.5 su bardağı Badem
- 1 çimdik Damla sakız

## Yapılış

1. Pirinci yıkayıp 10 dakika haşlayın.
2. Süt ve şekerle 15 dakika kısık ateşte pişirin.
3. Damla sakız ve bademle birlikte ekleyin.
4. Sütlaç 3 dakika karıştırarak sakız dibe yapışmasını önleyin.
5. Kaselere paylaşırken 30 dakika dinlendirin.
6. Serviste badem serpin.

### PÜF NOKTASI

Damla sakız çok az dövmek tatlının içinde pütür kalmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sütlaç soğuk verin, üstüne badem serpip küçük kaselerde sunun.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş