

Sütlac

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 2/10

Fırında hazırlanan karamelize yüzüyle klasik Türk sütlacı.

Malzemeler

- 1 litre Süt
- 3 yemek kaşığı Pirinç
- 4 yemek kaşığı Şeker
- 2 yemek kaşığı Nişasta
- 1 paket Vanilya

Yapılış

1. Pirinci yıkayıp su bardağında 10 dakika haşlayın.
2. Sıcak sütü yumuşamış pirince ekleyin.
3. Şeker ve soğuk sütte çözülmüş nişastayı ekleyin.
4. Sütlacı 15 dakika karıştırarak koyulaştırın ve dibini yanmasın.
5. Kaselelere paylaşın ve 10 dakika soğumaya bırakın.
6. 200°C fırında 15 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Pirinci önceden haşlayıp süte ekleyin, daha pürüzsüz olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, tarçın serpebilirsiniz.

Alerjenler

Süt