

# Hamsiköy Sütlaç1

Toplam 65 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Kolay

~256 kcal

Açılış 2/10

Hamsiköy sütlaç1 bol süt ve az pirinçle ağız kovanı püzeri fırında kızartılarak tarçınla servis edilen bir tatlıdır.

## Malzemeler

- 1.5 lt Süt
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 180 gr Şeker
- 1 çay kaşığı Tarçın

## Yapılış

- Pirinci 10 dakika suda haşlayın.
- Süt ve şekeri ekleyip karıştırdıktan sonra 35 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Kaselere paylaştırdıktan sonra 220°C fırında üstünü kızartarak tarçınla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pirinci çok diri bırakmayınız. Sütlaç fırından çıktıktan sonra toparlanıncaya kadar bekletene tane kalmalıdır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın serperek ılık servis edin.

## Alerjenler

Süt