

İğdir Kayısı Sütlaç

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 2/10

İğdir kayısı sütlaç, sütlaç tabanını yumuşak kayısı parçalarıyla tamamlayarak doğu sofrasının meyvemsi, hafif ve serin bir sütlü tatlıdır.

Malzemeler

- 1 lt Süt
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 8 adet Kuru kayısı
- 0.5 su bardağı Toz şeker

Yapılışı

- Pirinç 10 dakika haşlayın.
- Süt ve şekeri ekleyip karıştırmak için 10 dakika koyulaştırın.
- Kayısı ekleyip bir taşım süzün.

PÜF NOKTASI

Kayısı her 5 dakikalarda eklemek renginin ve lokmasını belirgin kalmalarını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın serpiyerek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt