

Keçiboynuzlu Sütlaç

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 2/10

Datça usulü keçiboynuzlu sütlaç, sütlü pirinç tabanlı keçiboynuzu özü ekleyerek karamelsi, hafif dumanlı ve kaşıkla yenilen bir tatlıdır.

Malzemeler

- 4 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 0.3 su bardağı Şeker
- 3 yemek kaşığı Keçiboynuzu özü

Yapılışı

- Pirinci kısaca haşlayın.
- Süt ve şekeri ekleyip koyulaştırın.
- Keçiboynuzu özünü katıp kaselere alın.

PÜF NOKTASI

Keçiboynuzu özünü son bölümde eklemek rengin parlak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne tarçın serpip küçük kaselerde sunun.

Alerjenler

Süt