

Bursa Kestaneli Sütlaç

Toplam 40 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Orta

~212 kcal

Açılış 2/10

Bursa kestaneli sütlaç, pirinçli muhallebiyi kestane parçalarıyla birleştirerek Marmara tatlılarına muşak, sütlü ve hafif toprak bir kapana ekler.

Malzemeler

- 1 lt Süt
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Haşlanmış kestane
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 1 yemek kaşığı Pirinç unu

Yapılış

1. Pirinci az suda 10 dakika haşlayın.
2. Süt ve şekeri ekleyip karıştırmaya 15 dakika pişirin.
3. Kestane ve pirinç ununu ekleyip koyulaştırarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kestaneleri en son eklemek tencerede tamamen dağılmalarını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne tarçın serpip küçük kaselerde sunun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş