

Lavantali Badem Sütlaç

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 2/10

Foça lavantalı badem sütlaç, sütlaç lavanta ve bademle kokulandırılarak hazırlanmış, serin ve Ege akşamına uygun bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 4 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 0.3 su bardağı Toz badem
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 çimdik Lavanta

Yapılışı

- Pirinçyi kaynatıp suda diri kalmayana kadar 10 dakika haşlayın.
- Sütü ve şekeri ekleyip karıştırmayı hafif kaynama noktasına getirin.
- Sütlaç pirinç iyice yumuşayana kadar kısık ateşte 20-25 dakika pişirin.
- Toz badem ve lavantayı son 2 dakikada ekleyip kokusunu yumuşatın.
- Kaselere aldığınız sütlaçı soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Lavanta miktarını tutmak tatlıyı abansu olmaktan korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne file badem serpip küçük kaselerde sunun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş