

Çeşme Sakız Badem Sütlaç

Toplam 40 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Orta

~218 kcal

Açılış 2/10

Çeşme sakız badem sütlaç, pirinçli sütlaçla damla sakız ve bademle birleştirerek Ege tatlılarındaki zarif ve kokulu bir final ekler.

Malzemeler

- 1 lt Süt
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 0.5 su bardağı Badem
- 1 çimdik Damla sakız

Yapılış

1. Pirinci 10 dakika haşlayın.
2. Süt ve şekerle 15 dakika pişirin.
3. Badem ve damla sakız ekleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Damla sakız çok az dövmek tatlının içinde pütür kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sütlaç soğuk verin, üstüne badem serpip küçük kaselerde sunun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş