

Sakizli Bademli Sütlaç

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

Çeşme usulü sakizli bademli sütlaç, sütlü pirinci damla sakizle bademle buluşturarak serin, zarif ve kokulu bir tatlı hazırlar.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Pirinç
- 4 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Badem
- 1 çimdik Damla sakiz

Yapılış

1. Pirinci 10 dakika haşlayıp süzün.
2. Süt ve damla sakizyi birlikte tencereye alıp kaynatın.
3. Bademi ekleyip kıvamına kadar 10 dakika pişirin.
4. Kaselelere paylaşırken tamamen soğumaya bırakın.
5. Soğuk olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Bademi son anda serpmek sütlaçta üstünde diri bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sütlaç soğuk verin, üstüne badem serpip tarçın ekleyin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş