

Sütlaç

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 2/10

Fırında kızartılmış karamelize yüzüyle klasik Türk sütlaçı.

Malzemeler

- 1 litre Süt
- 3 yemek kaşığı Pirinç
- 4 yemek kaşığı Şeker
- 2 yemek kaşığı Nişasta
- 1 paket Vanilya

Yapılış

1. Pirinci yıkayıp su bardağında yumuşayana kadar haşlayın.
2. Sütü tencerede 15 dakika pişirip pirinci içine ekleyin.
3. Şekeri ilave edip karıştırmak için 10 dakika hafif kaynatın.
4. Nişastayı az soğuk sütle açıp süte ekleyin, koyulaşana kadar karıştırın.
5. Kâselere paylaştırsanız 200°C fırında 10 dakika üstünü kızartın.

PÜF NOKTASI

Pirinci önceden haşlayıp süte ekleyin, daha pürüzsüz olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, tarçın serpebilirsiniz.

Alerjenler

Süt