

# Trabzon Hamsiköy Sütlacı

Toplam 125 dk

Hazırlama 110 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 2/10

Hamsiköy sütlacı pirinci sütle uzun süre kaynatıp pirinç üstünü kızartarak Trabzon'un meşhur kıvamı sütlü tatlısıdır.

## Malzemeler

- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1.5 su bardağı Su
- 1.5 litre Süt
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 1 yemek kaşığı Pirinç unu
- 1 çay kaşığı Vanilya
- 1 çay kaşığı Tarçın

## Yapılışı

1. Pirinci 1 su bardağı suyla 15 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Sütü ekleyip karıştırdıktan sonra 30 dakika kısık ateşte kaynatın.
3. Pirinç ununu az soğuk sütle açın.
4. Şeker ve pirinç ununu sütlaca katlayarak 10 dakika koyulaştırın.
5. Sütlacı fırın kaselerine paylaştırın.
6. Kaseleri su dolu tepsiye alıp 220°C üst ızgarada 8 dakika kızartın.
7. Oda sıcaklığında soğutup tarçınla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pirinç az suyla ön pişirmek sütlacı taneli ama sert olmayan kıvamı getirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstü kızartıldıktan sonra soğutup fırın yerine sade tarçınla servis edin.

## Alerjenler

Süt