SARI SU SÜTLACI

4 su bardağı su
6 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı pirinç
2 çorba kaşığı nişasta
1 çay kaşığı zerdeçal
1 adet limon kabuğu rendesi

Pirinci bir parmak geçecek kadar üzerine su konur. Orta ateşte şekli bozulana kadar haşlanır. Üzerine soğuk su, nişasta ve şeker ilave edilir. İyice karıştırdıktan sonra orta ateşe yerleştirilir. Sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirilir. Zerdeçal ve limon kabuğu rendesi ilave edilir, ateşten alınır. Kaselere paylaştırılır. Soğuyunca servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:100624 • adı:Sarı Su Sütlacı • gönderen:serinsu • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:42