GÜLLAÇLI SÜTLAÇ

1 çay bardağı pirinç
2 çay bardağı su
1 tabaka güllaç
1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı pirinç unu
1 paket vanilya

Pirincin üzerine su konur, kısık ateşte suyu tamamen çekene kadar pişirilir. Tencereye soğuk süt, şeker ve pirinç unu konur. Eriyene kadar karıştırılır. Sonra parçalara ayrılmış güllaç ve haşlanmış pirinç ilave edilir. Ateşe yerleştirilir. Devamlı karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan önce vanilya eklenir. Kepçe yardmıyla kaselere paylaştırılır.

© lezzetler.com tarif no:127430 • adı:Güllaçlı Sütlaç • gönderen:istatistik • indirme tarihi:19.03.2024 - 10:37