KAVUNLU SÜTLAÇ

2 dilim tatlı kavun
1 çay bardağı pirinç
1 su bardağı şeker
3 su bardağı süt
1,5 çay bardağı pirinç unu

Kavun blenderden geçirilir ve püre yapılır. Pirincin üzerine 3 çay bardağı su konur, kısık ateşte pirinçler uzayana kadar pişirilir. Tencereye süt, kavun püresi, haşlanmış pirinç, şeker ve pirinç unu konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Kaselere doldurulur. Soğuyunca servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:43817 • adı:Kavunlu Sütlaç • gönderen:aytekin • indirme tarihi:24.04.2024 - 15:10