SÜTLAÇ

Ayşe Tüter

1 litre süt
1 su bardağı şeker
1,5 çay bardağı pirinç
1 yumurtanın sarısı
4 çorba kaşığı pirinç unu
1 çay kaşığı vanilya

Öncelikle pirinci bir miktar suyla kısık ateşte yumuşayıncaya kadar pişirin. Hazırladığınız pirince sütü ilave edip, kaynamaya başlayınca şekeri, yumurta sarısını ve vanilyayı da ekleyin. Arada bir karıştırarak 30 dakika kadar pişirin. Eğer kıvamına gelmemişse pirinç ununu suyla eriterek sütlaca ilave edin. Bir iki taşım kaynatıp kaselere boşaltın. Soğuduktan sonra üzerini dilediğiniz gibi süsleyip, soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:35402 • adı:Sütlaç • gönderen:mesai • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:13