



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAĞDAT SÜTLACI

<https://www.droetker.com.tr>

1 poşet Dr. Oetker Sütlac

3 su bardağı süt

1 çay bardağı fındık kırığı

Şurup:

1 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı su

30 g lohusa şeker

1 tatlı kaşığı limon suyu

Üzeri için:

1 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şeker

Sütlacı süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında fındık kırığını ekleyin, ocağı kısın ve 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp sudan geçirilmiş cam kaselere paylaşın. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin.

Toz şeker, su ve lohusa şekerini karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında limon suyunu ekleyin, 2-3 dakika daha kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Servis sırasında sütlacı servis tabağına ters çevirin. Üzerine şurup döküp pudra şeker serpin ve bekletmeden servis yapın.

