BAĞDAT SÜTLACI

8 bardak süt
3 bardak su
2 kahve fincanı pirinç
2 kuru fasulye kadar doğulmuş sakız
1 kahve kaşığı tuz
Şurubu:
300 gr. toz şeker
1 bardak su
1 kahve kaşığı limon
Üzerine:
200 gr. kaymak

Bir tencereye ayıklanmış ve yıkanmış pirinç ile su konularak haşlanır ve pirinç suyunu çekince tencere ateşten indirilir. Bundan sonra başka bir tencereye ölçülere göre süt, tuz ve sakızla haşlanan pirinçler konularak hafif ateş üzerine tencere oturtulur. Sütlaç lapa gibi olunca ateşten indirilir ve büyük tabaklara iki parmak eninde olmak üzere boşaltılır, soğumaya bırakılır.
Bu sırada bir kuşaneye toz şeker, su , limon suyu konularak hafif ateş üzerine oturtulup karıştırılır. Şekerli su koyulaşıncaya kadar 15 dakika kaynatılır. Kuşane ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Gerek tabaklardaki sütlaçlar, gerekse kuşanedeki şurup iyice soğuyunca, şurup tabaklardaki sütlaçların üzerine dökülür. Bunun üzerine de tabaklar sayısınca kaymaklar kesilir ve sütlaçların üzerine konularak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:39090 • adı:Bağdat Sütlacı • gönderen:revan • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:40