BAĞDAT SÜTLACI

1 lt süt
2 adet dövülmüş damla sakızı
75 gr kırık pirinç
1 tatlı kaşığı limon suyu
150 gr toz şeker
100 gr kaymak
Tuz

Bir kaba pirinci ve 1,5 su bardağı su koyarak suyunu çeken kadar haşlayın ve süzün. Tuz, sakız, haşlanan pirinç ve sütü karıştırın. Sütlaç lapaması bir hal alana dek pişirin. Bekletmeden kaselere alın. Başka bir tencereye 1/2 su bardağı su, toz şeker ve limon suyunu karıştırın. Koyuca bir şurup kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Soğumaya bırakın. Şerbet soğuyunca iyice soğuyan sütlacın üzerine dökün ve kaymakla beraber servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:859 • adı:Bağdat Sütlacı • gönderen:gulsimsir • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:33