ÇİKOLATA SOSLU SÜTLAÇ

2 su bardağı pirinç
1.5 su bardağı yağsız süt
1 paket jelatin yada sade jöle
3 çorba kaşığı tozşeker
2 su bardağı su
1/2 çay kaşığı vanilya
2 çorba kaşığı badem
çikolata sosu için:
3 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı tozşeker
1/2 su bardağı yağsız ayran

Pirinci yıkayıp yarım saat tuzlu sıcak suda bekletin ve süzün. Küçük tencereye sütü dökün ve üzerine jelatini veya jöleyi ilave edin. Jelatinler yumuşayıncaya kadar 1 dakika bekletin. Kısık ateşte sürekli karıştırarak jelatinler eriyinceye kadar pişirin. Şekeri tencereye ilave edip şeker eriyinceye kadar karıştırın. Pirinci ilave edip yumuşayıncaya kadar pişirin. Tencereyi ateşten alıp yumurta akı kıvamına gelinceye kadar soğutun. vaniilyayı pirinçli karışıma ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp katılaşıncaya kadar soğutun. Çikolata sosu için kakao ve şekeri küçük bir tencereye dökün. Ayranı ilave edip karıştırın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar pişirin ve ateşten alın.. Küçük kalıplara paylaştırın. Soğuyan sütlacı servis tabaklarıan ters çevirin. Çevresine hazırladığınız çikolata sosunu dökün. Kıyılmış bademle süsleyin. Dilerseniz hindistancevizi ve az miktarda tarçın da dökebilirsiniz.

Fotoğraf "Çağruşenbih" tarafından gönderildi. 12.06.2019