KABAK SÜTLACI

1 kilogram balkabağı
6 su bardağı süt
2 su bardağı toz şeker
Bir çorba kaşığı pirinç unu
Bir çorba kaşığı buğday unu

Balkabağını soyup küp küp doğrayın.
Sütü derin bir tencereye koyup kaynatmaya başlayın.
Süt kaynadığında balkabaklarını içine ilave edin ve kabaklar yumuşayana kadar pişirin.
Kabaklar pişince tencereyi ocaktan alıp kabakları blender dan geçirin ve tencereyi yeniden ocağa alın.
Sütlacı kısık ateşte yeniden pişirmeye başlayın.
Pirinç ve buğday ununu az miktarda sütle açıp tencereye ekleyin.
Son olarak şekeri de ilave edip karıştırın.
Kıvamı koyulaştığında ocaktan alıp kaselere bölüştürün.
Soğuduğunda servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:149209 • adı:Kabak Sütlacı • gönderen:napolyon • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:20