



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI SÜTLAÇ

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Pirinç 1,75 su bardağı 315 gr. (Ayıklanmış ve yıkanmış)

Süt 12,5 su bardağı 2500 ml.

Şeker 2,5 su bardağı 300 gr.

Kaymak 1 su bardağı 200 gr.

Pirinç bir taşım suda haşlanır, süzgeçte süzülür.

Süt derin bir tencerede kaynatılır, pirinç eklenir ve yeterince pişip yumuşayınca şeker ilave edilir.

Bir iki taşım kaynatılır ve kâselere koyulur.

Üzerlerine kaymak döküp 180 °C'lik fırında sadece alt tarafı ısıtır vaziyette 10-15 dk özleştirilir.

Soğuyunca tüketilir, nefis olur.

