NAR PELTELİ SÜTLAÇ

Sahrap Soysal

4 su bardağı nar suyu
1 su bardağı toz şeker
2 tepeleme yemek kaşığı mısır nişastası
6 yemek kaşığı soğuk su
Sütlaç için;
6 su bardağı süt
1 su bardağı pirinç
1,5 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 paket vanilya

Hazırlanışı
Sütlacı yapmak için; süt ve yıkayıp süzdüğünüz pirinci bir tencereye koyun. Orta ısılı ateşte, sürekli karıştırarak pirinçler yumuşayıncaya kadar pişirin, kaynamaya başlayınca toz şekeri katıp karıştırın.
Vanilya ve nişastayı yarım çay bardağı soğuk suda ezin. Kaynayan sütten bir kepçe kadar alıp karışıma ilave ederek ılık hale getirin. Ilık hale gelmiş nişastayı sütlacı karıştırarak tencereye aktarın. Sütlacı kısık ateşte, sık sık karıştırarak 30 - 35 dakika daha pişirip ocaktan alın.
Sütlacı cam kaselere ya da kup bardaklarına paylaştırın. Üzerine nar peltesi koyacağınız için sütlacın soğumasını beklemeniz gerekir.
Nar peltesini yapmak için; nar suyunu orta boy bir tencereye koyun. Toz şekeri de tencereye ekleyin. Nişastayı bir kasedeki soğuk suyun içinde çatalla ezip tencereye aktarın. Tel çırpıcı yardımıyla karıştırın ve kısık ısılı ateşin üzerine oturtun.
Tel çırpıcıyla sürekli karıştırarak kaynayıp muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan 1 dakika sonra ocaktan alın. Pelteyi soğuyan sütlaçların üzerine paylaştırıp buzdolabında beklettikten sonra servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:55728 • adı:Nar Pelteli Sütlaç • gönderen:ziram • indirme tarihi:01.05.2024 - 15:35