SÜTLAÇ (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

2 Kg süt
1 Küçük fincan pirinç
1 Yemek kaşığı gül şurubu

2 Kg. sütle birlikte yıkanmış pirinç uygun bir tencereye konur. Sık sık karıştırılarak pirinçler iyice açılıp özleşinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Üzerine gül şurubu ilave edilerek karıştırılıp ocaktan alınır. Hazırlanan sütlaç sıcak olarak servis edilecek kaplara yarıdan az fazla olacak şekilde paylaştırılır. Az ılıdıktan sonra yüzeylerini kaplayacak şekilde bir tepsi ile kapatılıp buzdolabına konur. Bir süre sonra tepsi yüzeyinde buharla oluşan su zerrecikleri silinip tekrar üzeri kapatılır.

Not: Sütlacın, 4-5 saat veya bir gün önceden hazırlanması tavsiye edilir.

© lezzetler.com tarif no:130729 • adı:Sütlaç (Gaziantep) • gönderen:anaç • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:38