SÜTLÜ SULTAN SARMASI

3 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
2 çay bardağı pirinçunu
1 tatlı kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı kıyılmış badem

İlk işlem olarak orta büyüklükte kare bir tepsiye yağlı kağıt serilir. Üzerine bademler homojen dağılacak şekilde bırakılır. Tencereye süt, şeker, pirinçunu ve nişasta konur, orta ateşte sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Margarin eklenir, ateşten alınır, mikserle en az 5 dakika çırpılır. Bademleri sıyırmayacak şekilde tepsiye dökülür. Düzeltilir, buzdolabında bir gece bekletilir. Ertesi günü muhallebiden kibrit kutusundan biraz büyük dikdörtgenler kesilir.
Sonra bu dikdörtgenler rulo yapılarak servis tabağına dizilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 02.05.2023

© lezzetler.com tarif no:37899 • adı:Sütlü Sultan Sarması • gönderen:konuK • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:34