PETITE GOURMETS

TÜRK

Sütlaç

Kremalı dokusu ve aromatik tarçınıyla geleneksel Türk sütlacı tarifi. 55 dakikada kolay ev yapımı tatlı. Mükemmel bir rahatlık yemeği!

15 min	40 min	55 min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 4 bardak süt
- 1 bardak pirinç
- 1.5 bardak şeker
- 1 yemek kaşığı buğday nişastası

Yapılışı

1. **Pirinç Tabanını Hazırlayın**

   1 su bardağı pirinci soğuk akan su altında su berraklaşana kadar durulayın. Durulanmış pirinci kalın tabanlı bir tencereye 4 su bardağı su ile ekleyin.

2. Pirinç ve suyu yüksek ateşte kaynatın. Ateşi orta-düşüğe alın ve pirinç çok yumuşak olana ve suyun çoğunu çekene kadar ara sıra karıştırarak 15-20 dakika kapaksız kaynatın.

3. **Süt Ekleyin**

   Pişmiş pirincin içine 1 su bardağı süt dökün ve iyice karıştırın. Karışımı orta-düşük ateşte, pirincin dibe yapışmasını önlemek için sık sık karıştırarak hafifçe kaynatın.

4. **Koyulaştırıcı Karışımı Hazırlayın**

   Küçük bir kasede 1 yemek kaşığı nişastayı 1/2 su bardağı soğuk su ile topak kalmayacak şekilde tamamen pürüzsüz olana kadar çırpın.

5. **Temperleme ve Koyulaştırıcı Ekleme**

   Sıcak pirinç karışımından 3-4 kaşık alıp nişasta karışımına sürekli çırparak ekleyin. Bu karışımı sürekli karıştırarak yavaşça kaynayan pirinç muhallabisine geri dökün.

6. **Şeker Ekleme ve Son Pişirme**

   Pirinç karışımına 1,5 su bardağı şeker ekleyin ve tamamen eriyene kadar karıştırın. Sürekli karıştırarak karışım kaşığın arkasını kaplayacak kadar koyulaşana kadar 4-5 dakika daha pişirmeye devam edin.

7 **Soğutun ve Servis Yapın**

Sıcak sütlacı 4 adet bireysel servis kasesine veya ramekin'e paylaştırın. 30 dakika oda sıcaklığında soğumaya bırakın, ardından servis yapmadan önce tamamen soğuyup koyulaşması için en az 4 saat buzdolabında bekletin.

Besin Değerleri

327	7.5g	68g	3.5g	1g	45g	78mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Pirinci, muhallebiyi çok kalın veya sakızımsı yapabilecek fazla nişastayı gidermek için su berraklaşana kadar iyice durulayın.

Nişastayı önce soğuk suda eritin, ardından muhallabinizde topaklanmayı önlemek için sıcak sütle karıştırın.

Eşit pişmeyi sağlamak ve pirincin tencerenin dibine yapışmasını önlemek için pişirirken sürekli tek yönde karıştırın.

Sütün veya pirincin yanmasını önlemek için pişirme süreci boyunca orta-düşük ateş kullanın; bu hoş olmayan yanık bir tat yaratabilir.

Soğuyan sütlacın yüzeyini, üstte kabuk oluşmasını önlemek için muhallebinin doğrudan üzerine bastırılmış plastik sargı ile kaplayın.

En iyi dokuyu sağlamak ve yoğuşmayı önlemek için buzdolabına koymadan önce muhallebiyi oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

Aromatik özelliklerini ve görsel çekiciliğini korumak için tarçını pişirme sırasında değil, servis yapmadan hemen önce ekleyin.

Artıkları ısıtırken, kremsi kıvamı geri kazandırmak için bir miktar süt ekleyin ve karıştırırken nazikçe ısıtın.