Erzincan sütlacı

6 kişilik

Malzemeler

1,03 kg	Süt 5 su bardağı
600 g	Su 3 su bardağı
300 g	Kesme kadayıf tatlısı (hazır)
250 g	Şeker 1½ su bardağı
100 g	Pirinç ½ su bardağı
50 g	Buğday nişastası
17 g	Yumurta sarısı 1 adet
5 g	Şekerli vanilin

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Pirinci yıkayıp süzün, suyla birlikte yumuşayana kadar pişirin.
2. Sütten yaklaşık 200 ml ayırın. Kalan süte şekeri ve vanilini katıp pirincin üzerine aktarın, karıştırarak pişirmeye başlayın.
3. Ayırdığınız süte nişastayı ve yumurta sarısını katıp iyice karıştırın. Bu karışımı kaynayan sütlaca azar azar ekleyin, karıştırarak kıvam alana kadar pişirin.
4. Sütlacı ocaktan alıp porsiyon kaplarına paylaştırın. Kapları 200 derece fırında üstü pişene kadar yaklaşık 10 dakika bekletin.
   10 dk
5. Üzerine kesme kadayıf tatlısını koyup servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1813 (Erzincan Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü)
tatname.com/tr/tarif/erzincan-sutlaci