KAYISILI DİLİM SÜTLAÇ

2 su bardağı pirinç
5 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket vanilya
15 – 20 adet kayısı
2 çorba kaşığı kayısı marmeladı

Tencereye ayıklanmış, yıkanmış pirinç, soğuk süt, tarçın konur. Kısık ateşli ocağa yerleştirilir.
Pirinç sütü çekene kadar pilavdan biraz daha fazla pişirilir, şeklini kaybetmemesine özen gösterilir.
Daha sonra ateşten alınır, toz şeker ve vanilya eklenir, şeker eriyene kadar karıştırılır.
Orta büyüklükteki fırın kabına pirinçli karışımın yarısı konur. Üzerine çekirdekleri çıkarılmış kayısılar dizilir.
Kayısıların da üzerine kayısı marmeladı gezdirilir ve kalan pirinçli karışım yerleştirilir.
Fırın kabının ağzı alüminyum folyo yada yağlı kağıtla sıkıca kapatılır. 180 derece fırına verilir, 25 – 30 dakika pişirilir.
Fırından çıkan tatlı oda ısısında bekletildikten sonra buzdolabında 2 saat soğutulur.
Dilimlenir ve servise sunulur.

Not: Kayısılı dilim sütlacı, şeftali, kavun, olgun armut gibi meyvelerle de hazırlanabilir. Marmelat yerine bal kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 898 | Adı: Kayısılı Dilim Sütlaç | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:57