

Fas Sutlaci

Malzemeler

450 gram kırık pirinc

300 ml su

25 gram pudra seker

1 cubuk tarcin

50 gr tereyagi

Yarım cay kasigi tuz

350 ml sut

Badem esansi icin

25 gram dovulmus badem

60 ml sicak su

Suslemek icin

File badem

Tarcin

Yapilisi

Sicak su ve bademi mutfak robotunda pure haline getirin. Bir tencereye su, pirinc, seker, tarcin, tuz, badem esansi, sutun yarisi ve tereyaginin yarisini ekleyin. Hepsini karistirip kapagi kapali olarak kaynatin. Gerekirse sut ekleyin. Kalan sutu ilave edip muhallebi kivamina gelinceye kadar pisirin. Sutlaci servis kaselerine aktarin. Uzerlerine file badem serpin. Tarcin serpip servis yapin.