



Sutlac Aux Pêches

Şeftalili Sütlaç



1 litre de lait
1 tasse de sucre granulé
1 grand riz tasse de thé
3 cuillères à soupe de farine
1 pincée de sel
Pour la sauce:
2 pêches
3 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à café d'amidon

- # Mettez du riz dans une casserole. Rajoutez de l'eau de façon qu'il dépasse d'un doigt. Faites bouillir le riz à basse température jusqu'à qu'il perdent leur forme.
- # Épluchez les pêches pendant ce temps puis coupez en petit cube. Prenez dans une poêle.
- # Rajoutez du sucre puis faites bouillir jusqu'à que le liquide apparait. Rajoutez de l'amidon mélangez puis retirez du feu après 1 minute.
- # Rajoutez sur le riz bouilli, du lait, du sucre, de la farine et du sel. Mélangez avec un mixer.
- # Placez la casserole au feu. Faites cuire en mélangeant régulièrement.
- # Mettez 1 cuillère de sauce de pêche dans 6 bols, puis laissez le sütlaç dessus.
- # Partagez la sauce en dernier.
- # Faites refroidir au réfrigérateur puis servez.

N-B; Le sütlaç peut être mou lors de la cuisson. Il se solidifie quand il refroidit.