



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

Запеченный Сютлач

Sakızlı Fırın Sütlaç



1 литр молока
2 кусочка специально обработанной хвойной смолы
1,5 стакана сахара
Пол стакана риса
1 стол.ложка рисовой муки
1 стол.ложка пшенич.крахмала
Один яичный желток

- # Рис высыпать в небольшую кастрюлю, налить воды (на 2-3 пальца выше уровня риса), отварить
- # В холодное молоко высыпать рис, муку, крахмал, сахар и хорошо взбить венчиком.
- # Отваренный рис соединить с молочной массой и поставить на средний огонь. Постоянно помешивать.
- # Варить до получения жидкой каши. Перед тем, как снять с огня, добавить измельчённую обраб. хвойн. смолу. Перелить в формочки для запекания.
- # В кастрюле оставить один половник сютлача. Туда добавить один яичный желток и перемешать.
- # Полить в формочки (на кашу), в равном количестве.
- # Запекать в духовке до золотистой корочки.

Вместо обраб. хвойн. смолы можно добавить ванилин.