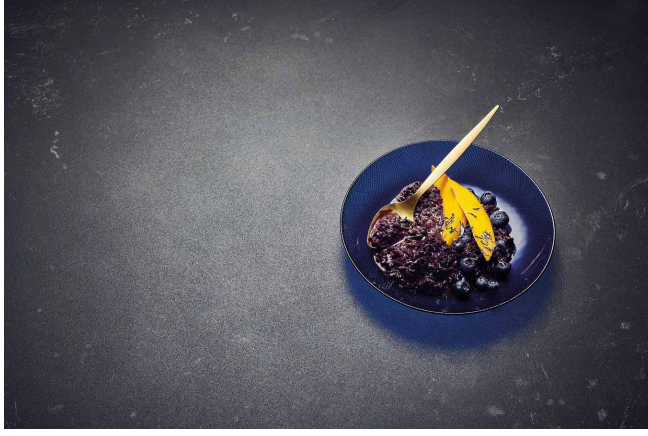




# Sütlaç

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama  
Pişirme  
süresi  
Porsiyon  
Cihaz

25 Dak.  
1 Saat

4  
CombiSteamer V4000 45 2021  
itibarıyla

hindistan cevizi sütlü ve mangolu

## Sütlaç

100 g beyaz pirinç (örn.  
Venere pirinci)

150 ml Su

½ Çay k. Vanilya çubuğu  
posası

100 ml Hindistan cevizi sütü

50 g Hindistan cevizi şekeri

1 Çor. k. Limon suyu

## Hazırlanması

1 Mango

2 Çor. k. Çay üzümü

biraz Yenilebilir çiçekler

## Sütlaç

Hindistan cevizi sütü dahil tüm malzemeleri porselen bir kaptaki karıştırın.

Izgara teli üzerinde Buharla pişirme ayarında 100 °C ısıda 1 saat süreyle pişirin.

Pişirme sonrasında hindistan cevizi şekerini ve limon suyunu ekleyerek karıştırın. Soğumaya bırakın.

## Hazırlanması





Mangonun kabuklarını soyun ve küçük küpler halinde doğrayın.

Sütlacı kaselele doldurun ve küp mango, yaban mersini ve yenilebilir çiçeklerle süsleyin.

## Piştirme adımları

---

**Buğulama esnasında 100 1 Saat °C**

## İpuçları

---

Piştirme işlemleri tamamlandıktan sonra şekeri ekleyin, aksi halde piring piştirmez.

## Aksesuar

---

Yak. 1 litre hacimli porselen kap

Izgara teli

