



TÜRKISCHE SPEZIALITÄTEN: „SÜTLAC“ CREMIGER MILCHREIS AUF TÜRKISCHE ART

Zutaten für 6 Portionen:

500 ml kaltes Wasser
150 g Milchreis bzw. Rundkornreis
1 Liter Milch (am besten Vollmilch)
1 Pkg Vanillepuddingpulver
120 g Zucker
Mark einer Vanilleschote oder 1 TL Vanillepulver
etwas Zitronenschale, evtl. Rosenwasser

Zubereitung:

- 1) Zunächst den Milchreis (ungewaschen) zusammen mit dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
- 2) Dann die Hitze reduzieren, auf Stufe 3 von 9, den Deckel auflegen und bei geringer Hitze den Reis ca. 10-15 Min. köcheln lassen bis das Wasser fast verdampft ist. Dabei darauf achten, dass der Reis nicht überkocht und immer wieder den Deckel hoch heben und umrühren.
- 3) Daraufhin fügt ihr 800 ml von der Milch hinzu und kocht das Ganze nochmal auf. Dann reduziert ihr die Hitze wieder auf Stufe 3 von 9 und lasst den Reis mit der Milch noch 15-20 min lang ohne Deckel köcheln.
- 4) Die restlichen 200 ml Milch werden mit dem Zucker, Pudding- und Vanillepulver, der Zitronenschale und dem Rosenwasser verrührt.
- 5) Ist der Reis in der Milch gequollen (die Mischung ist immer noch recht flüssig), rührt ihr die Puddingmischung ein und rührt so lang weiter bis die Konsistenz schön sämig geworden ist.
- 6) Ihr könnt ihn noch warm genießen oder ihr füllt den Milchreis noch heiß in Schüsseln um, lasst diese zunächst bei Zimmertemperatur und dann im Kühlschrank auskühlen (diese Option finde ich besser).
- 7) Zum Servieren bestreut ihr ihn z.B mit Zimt, Kakao, gehackten Pistazien, Mandeln oder Nüssen.





TURSKI SPECIJALITET: KREMASTA SUTLIJA NA TURSKI NAČIN

Sastojci za 6 porcija:

500 ml hladne vode

150 g riže okruglog zrna

1 litra mlijeka (najbolje punomasno)

1 pak. pudinga od vanilije

120 g šećera

sjemenke 1 mahune od vanilije ili

1 kaštica vanilije u prahu

malo naribane korice od limuna i po želji ružine vode



Priprema:

1) U jednoj šerpi prokuhajte hladnu vodu i rižu. Riža se prije kuhanja ne ispira jer se inače ispere i škrob koji je potreban da bi sutlija bila kremasta.

2) Zatim smanjite vatru, stavite poklopac i kuhajte rižu na blagoj vatri 10-15 min dok voda ne ispari.

3) U ovom koraku dobro pazite da vam ne prekupi tako što ćete na svakih 5 min podignuti poklopac i promiješati.

4) Zatim riži dodajte 800 ml od mlijeka, ponovo prokuhajte pa smanjite vatru (3. stepen od 9) i kuhajte 15 do 20 min bez poklopca.

5) Preostalih 200 ml mlijeka pomiješajte sa šećerom, pudingom, koricom od limuna, vanilijom i ružinom vodom.

6) Kad je riža nabubrila (miješavina riže i mlijeka je još uvijek tečna), umiješajte miješavinu mlijeka i pudinga. Nastavite da miješate i kuhate dok se ne stvori kremasta konzistencija.

7) Sutliju možete jesti toplu ali vam preporučujem da je vrelu saspete u zdjelice, zatim ostavite na sobnoj temperaturi pa u frižideru da se ohladi.

8) Servirati je možete sa cimetom, sjeckanim pistacijama, bademima ili orasima.