

Sutlijaš



6



50-60 minuter

Potrebno je

- 2 l mlijeka
- 2 ½ dl šećera
- 2 ½ dl slatkog vrhnja
- 3 dl riže (okruglo zrno)
- 6 dl vode

Porjeklo recepta

Sutlijaili sutlijaš je slatko jelo, tipično za područje Balana i Turske. Porijeklo riječi sutlijaš vodi od turske riječi "Süt" što na bosanskom jeziku znači mlijeko. Ovo jelo je prvobitno bilo rašireno u turskoj kuhinji, a do danas je održano i priznato kao mliječni desert širom svijeta. Osnovni sastojci su mlijeko, riža i šećer.

Kako pripremiti

1. Vodu i rižu kuhati 15 min.
2. Kad voda ukuha dodati mlijeko i šećer i kuhati 25 min uz neprestano mješanje.
3. Dodati slatko vrhnje i kuhati još 10 min uz mješanje.

Servirati u male zdjelice

