FIRINDA SÜTLAÇ

1 lt. süt
1/2 çorba kaşığı pirinç unu
1/2 su bardağı pirinç
1 yumurta sarısı
1 su bardağı şeker

Pirinci 2 su bardağı su ile bakır bir tencerede yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Pirinç ununu biraz sütle eziniz. Sütle beraber pirince katınız.
Karıştırarak orta hararetli ısıda 10 dakika pişiriniz. Şekerini katıp 1-2 taşım kaynatanız.
6-7 çorba kaşığı sütlaç ayırarak. diğerini fırına dayanıklı kâselere boşaltınız. Ayrılan sütlaca bir yumurta sarısı katıp karıştırınız. Bu karışımdan kâselerin üzerine birer çorba kaşığı yayınız. Kâseleri içinde su bulunan fırın tepsisine diziniz. Fırını üstten kızdırıp üstleri pembeleşinceye kadar bekletiniz.

© lezzetler.com tarif no:21315 • adı:Fırında Sütlaç • gönderen:sevim • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:55