FIRIN SÜTLAÇ

1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı pirinç

Pirinç ayıklanır yıkanır, üzerine 4 - 5 parmak geçecek kadar su konur, karıştırmadan kaynatılır. Pirinçler uzayınca ateşten alınır. Suyu süzülür, süte karıştırılır. Süt ateşe konur, 1 - 2 taşım kaynayınca şekeri eklenir. Nişasta yumurta ve vanilya karıştırılır, biraz su ile ezip sütlaca eklenir. 1 - 2 taşım daha kaynatılıp ateşten alınır, ısıya dayanıklı kaseler pay edilir, kaseler bir tepsiye yerleştirilir, tepsini içine kaselerin yarı boyuna kadar soğuk su konur, ısıyı sadece üstten vererek üzerleri yakılır, fırından alınır. Soğuk Olarak servise sunulur.

ML® Sultan Muhallebisi için tıklayın



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.07.2023

© lezzetler.com tarif no:289 • adı:Fırın Sütlaç • gönderen:izmirli • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:56