FIRINDA MUHALLEBİ

1 litre süt
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı nişasta
1 çay bardağı pirinç unu
2 adet yumurta sarısı

Süt, pirinç unu, şeker, nişasta tencereye konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Fırın ısısına dayanıklı kaselerin dörte üçü kadar muhallebi konur. Bir kase ayrılır, yumurta sarısıyla iyice karıştırılır. Yumurtalı muhallebi muhallebilerin üzerine kaşıkla paylaştırılır. Kaseler bir tepsiye yerleştrilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında koyu kırmızı renkte kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:52374 • adı:Fırında Muhallebi • gönderen:Buğday Hatun • indirme tarihi:19.03.2024 - 13:59