FIRINDA SÜTLAÇ

2,5 kg.+ 1 bardak süt
100 gram pirinç
1 fiske tuz
1/4 bardak nişasta
200 gram şeker
3 yumurta sarısı

Pirinci bol suyla üç-dört kere yıKayıp süzün. Üzerini örtecek kadar ılık su ilave edip, bir saat dinlendirin. Süzün. İçine bir fiske tuz atılmış 2,5 kg. sütü kaynatın. Pirinci ilave edip, ağır ateşte, ara sıra karıştırarak yaklaşık 30 dakika pişirin. Şekeri ilave edip, 5 dakika daha pişirin. Nişastayı bir bardak süte yedirin. Kaynamakta olan süte, azar azar, yedirerek katın. Koyulaşıncaya kadar pişirin. Fırınınızı iyice kızdırın. Küçük bir kapta yumurta sanlarını çırpın. Ilınmaya yüz tutan sütlaçtan bir kaç kaşık alıp, yumurta sarılarına yedirin. Daha sonra bu karışımı tekrar sütlaca, katıp, karıştırın. Sütlacı Borcam'a boşaltan. Ilınınca, kızgın fırına sürüp, üzeri yanıncaya kadar pişirin. Fırından alıp, soğuttuktan sonra servis edin.

ML® Sultan Tacı (görsel)
ML® Yanık için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7943 • adı:Fırında Sütlaç • gönderen:Tantana • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:27