FIRIN SÜTLAÇ

5 kişilik malzemeler
40 gr. pirinç (3 çorba kaşığı)
400 ml su
1/2 çay kaşığı ufalanmış damlasakızı
100 gr. tozşeker
20 gr. buğday nişastası
2 adet yumurta sarısı
1 litre süt

Pirinçleri ayıklayıp, yıkayın ve süzün. Suyla birlikte tencereye koyarak orta ateşte iyice pişinceye kadar haşlayın.
Pirinçler haşlandıktan sonra tencerenin dibinde su kalmışsa süzün.
Damlasakızını havanda biraz tozşeker dövün. Nişastayı yaklaşık yarım su bardağı ile sulandırın.
Başka bir tencereye yumarta sarılarını koyup çırpın. Sütü ekleyip, çırparak karıştırın. Şekeri, sakızı ve haşlanmış pirinçleri de katarak orta ateşte bir taşım kaynatın.
Sulandırılmış nişastayı karıştırarak ekleyin, bir taşım daha kaynatarak ateşten alın.
Fırınınızı 200 dereceye ısıtın. Hazırladığınız sütlacı, porsiyonluk kaplara boşaltıp, kapları fırın tepsisine dizip, tepsinin yarı seviyesine kadar su koyup, fırına verin.
Sütlaçları sıcak fırında üzerleri kabuk bağlayıp iyice kahverengileşinceye kadar yaklaşık 25 dakika pişirin.
Fırından çıkarıp, soğutarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17179 • adı:Fırın Sütlaç • gönderen:AdıgüzelUğurla • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:04