FIRIN SÜTLAÇ

1,5 litre süt
180 gr. şeker
40 gr. pirinç
40 gr. nişasta
1 paket vanilya

Bir tencereye sütün 1 litresini boşaltıp kaynatın. Kalan sütü ikiye ayırıp birinde; 1 saat suda beklettiğiniz pirinci lapa kıvamına gelene kadar pişirin. Kalan sütte nişastayı çırparak açın. Kaynayan süte şeker ilave ederek karıştırın. Pişen pirinç ve çıprttığınız nişastayı aynı tencereye alın. Bu karışımı bir taşım kaynatın. 1 paket vanilyayıda içine atıp tekrar karıştırdıktan sonra varsa güveç kabına, ya da ısıya dayanıklı kaseye koyun. Sütlaç kaselerini bir tepsiye yerleştirin ve tepsinin içine 2 santim yüksekliğinde su doldurun. Önce 200 derece ısınmış fırına koyun ve zaman zaman kontrol ederek üzerini istediğiniz ölçüde kızartın. Fırından çıkınca soğutun.

ML® Fırın Sütlaç için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:98 • adı:Fırın Sütlaç • gönderen:aysel • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:21