SÜTLÜ YUMURTA TATLISI

1 litre süt
6 yumurta
yarım bardak şeker
1 paket vanilya

Süt kaynatılırken, yumurtalar çukur bir kapta iyice çırpılır. Kaynamış sütün içine vanilya ve şeker döküp karıştırılır. Sonra süt yavaş yavaş yumurtalrın üzerine dökülür. Süt kaynar olduğu için, yumurtalar devamlı ve hızla karıştırılır. Bu karışım, fırına girebilecek birer kişikik kaselere boşaltılıp, önceden ısıtılmış fırına verilir. Üzerleri kızarınca çıkarılıp, sade yada kaymakla servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:7093 • adı:Sütlü Yumurta tatlısı • gönderen:tolky • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:50