FIRIN SÜTLAÇ DOLGULU TARTOLET

125 gr margarin
1,5 su bardağı un
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 tutam tuz
1 çay bardağı soğuk su
Sütlaç için:
500 ml süt
1 çay bardağı şeker
2 çorba kaşığı nişasta
1 tutam tuz
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı pirinç
1 Adet yumurta sarısı
Üzerine:
Yeterince tozşeker

Tart malzemelerini karıştırın ve kulak memesi kıvamındaki hamuru, 15-20 dakika dinlendirin. Sütlaç için, Pirinçleri 2-3 su yıkayın, orta boy bir tencereye alın üzerini geçecek kadar su ve bir tutam tuz ilave edin, şişip yumuşayana kadar orta ateşte kaynatın. yarım litre sütten küçük bir cezveye süt ayırın içine nişastayı ve vanilyayı ekleyin, karıştırarak eritin. Pirinçler yumuşayınca sütü ve şekeri tencereye katın, kaynayana kadar orta ateşte karıştırın. Cezveyi küçük ocağa alın, nişasta koyulaşana kadar karıştırın. Tencerede kaynayan süte cezvenin tamamını ekleyin 5-6 dakika daha karıştırarak pişirin. Dinlenen tart hamurunu tart kalıplarına yerleştirin. Önceden ısıtılmış fırında 10 dakika pişirip, çıkartın ve içine sütlaçları doldurup tekrar fırına verin. Üzerine tozşeker serpiştirin ve üzeri kızarana dek pişirin.

© lezzetler.com tarif no:115156 • adı:Fırın Sütlaç Dolgulu Tartolet • gönderen:çay bardağı • indirme tarihi:30.04.2024 - 15:49