FIRIN SÜTLAÇ

https://www.elele.com.tr

1 su bardağı pirinç
2 su bardağı su
1 litre süt
1.5 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı mısır nişastası
Yarım su bardağı su
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 yumurta sarısı (çırpılmış)

Pirinci yıkayıp suyunu süzün ve derin bir tencereye alın. Üzerine suyu ilave edip pirinçler iyice yumuşayana kadar haşlayın. Ocaktan alıp suyunu süzün. Haşladığınız pirinci tekrar tencereye alıp üzerine süt ve toz şekeri ilave edin. 10-15 dakika kısık ateşte karıştırarak kaynatın.Nişastayı yarım su bardağı su ile açıp yavaş yavaş karıştırarak kaynayan sütlaca ekleyin ve 3-4 dakika daha kaynatın. Son olarak vanilyayı ilave edip karıştırın ve ocaktan alın. Sütlacı ısıya dayanıklı kaselere paylaştırın. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısını sürün. Derin bir fırın tepsisinin yarısını su ile doldurun. Hazırladığınız sütlaç kaplarını tepsinin içine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırının ızgara bölümünde üzerleri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:128310 • adı:Fırın Sütlaç • gönderen:mehmet kahyaoğlu • indirme tarihi:01.05.2024 - 21:24