FIRIN SÜTLAÇ

1 litre süt
1 su bardağı un
1,5 su bardağı şeker
3 adet yumurta sarısı
1,5 çay bardağı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı

Pirincin üzerine 2 su bardağı su konur, kısık ateşte suyunu çekene kadar haşlanır. Soğuyunca üzerine tereyağı dışndaki diğer malzemeler eklenir, ateşe oturtmadan önce iyice karıştırılır. Sonra orta ateşte sürekli karıştırarak, göz göz olana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce tereyağı katılır, karıştırılır. Sütlaç hafif ıslatılmış ısıya dayanıklı kaselere taksim edilir. Önceden ısıtılmış 165 derece fırında üzerleri koyu kırmızı renk alana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:23330 • adı:Fırın Sütlaç • gönderen:pamir81 • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:44