FIRINDA SÜTLAÇ

1 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
4 su bardağı süt
1,5 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı pirinçunu
1 paket vanilya
1 adet yumurtanın sarısı

Pirinci ayıklayıp yıkayın, tencereye alın, üzerine suyunu ekleyip haşlayın, süzgeçten geçirin, tencereye 4 su bardağı sütü koyun, pirinçleri sütte 1 taşım kaynatın. toz şekeri ilave edin. Pirinç ununu çok az suda ezin, sütlaca koyulaşması için ilave edin, 2 dakika kaynatıp ateşten alın. Vanilyayı katıp karıştırın. Fırın kaplarına boşaltın. Yumurtayı çırpın. Sütlaçların üzerine sürün. Fırına verin. Üzeri kızarıncaya kadar pişirip, soğutun.

ML® Sup için tıklayın

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.03.2024

© lezzetler.com tarif no:505 • adı:Fırında Sütlaç • gönderen:Günseli • indirme tarihi:24.04.2024 - 04:48