



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİRNI

1 litre süt
4 yemek kaşığı pirinç unu
1 su bardağı toz şeker
1 ay kaşığı kakule (isteğe bağlı)
1 tatlı kaşığı gl suyu (isteğe bağlı)
1 ay kaşığı vanilin veya 1 adet çubuk vanilya
1 yemek kaşığı badem veya fıstık (süsleme için)
Tarçın (süsleme için)

Orta boy bir tencerede sütü ısıtmaya başlayın.
Hafifçe ısınan süte şekeri ekleyin ve eriyene kadar karıştırın.
Ayrı bir kasede pirinç ununu bir miktar soğuk süt ile açarak pürüzsüz hale getirin.
Daha sonra karışımı yavaş yavaş tencereye ekleyin. Sürekli karıştırarak kaynamaya bırakın.
Kıvam almaya başladığında vanilin veya çubuk vanilyayı ekleyin.
Aromatik bir tat katmak için kakule ve gl suyunu da ilave edebilirsiniz.
Karışım koyulaşmaya başladığında altını kısın ve birkaç dakika daha pişirin.
Koyu bir muhallebi kıvamına ulaştığında ocaktan alın.
Firni'yi kaselere paylaştırın ve soğuması için buzdolabında bir süre bekletin.
Üzerini tarçın, file badem veya fıstık ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

