SAKIZLI FIRIN SÜTLAÇ

700 gram süt
300 gram toz şeker
100 gram pirinç
2 yumurta sarısı
1 paket nişasta
4 tane sakız

Bir tencerede kaynatılan süte sakız atılır ve ayrı bir yerde haşlanan pirinçle, şeker de ilâve edilip kaynatılır. Nişasta ilâve edilir ve inerken, çırpılan iki yumurta sarısı ağır ağır buna ilâve edilir. Sonra küçük kâselere taksim edilir ve bir tepsiye dizilip, altına da biraz su konan kâseler fırına sürülür ve üzerleri kızarınca çıkarılır. Soğuyunca servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:62373 • adı:Sakızlı Fırın Sütlaç • gönderen:bal köpüğü • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:31