SAKIZLI FIRIN SÜTLAÇ

1,5 litre süt
300 gr tozşeker
3 çorba kaşığı kırık pirinç
1,5 çorba kaşığı nişasta
1,5 çorba kaşığı pirinç unu
2 su bardağı su (pirinci haşlamak için)
1 su bardağı su (pirinç ununu ve nişastayı sulandırmak için)
Damla sakızı
2 yumurta sarısı
1 çay kaşığı tuz

ilk iş olarak, sütü kaynatalım.
Pirinçleri yıkadıktan sonra, iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlayalım.
Sütü, tuzu ve haşladığımız pirinçleri bir tencereye koyup, kaynatalım.
Pirinç ununu ve nişastayı karıştırıp, sicim gibi akıttığımız 1 su bardağı su ile sulandıralım.
Hazırladığımız bu karışımı, kaynamakta olan tencereye yavaş yavaş katıp, bir yandan da hızlıca karıştıralım.
8-10 dakika sonra, tozşekeri de ilave edip, boza kıvamına gelinceye kadar pişirelim.
Yumurta sarılarını bir kase sütlaç ile çırpıp karıştırarak, tekrar tencereye ilave edelim
Damla sakızını da katıp bir taşım daha kaynattıktan sonra, fırına dayanıklı kase ya da güveçlere doldurup, ılınmasını bekleyelim.
Kaseleri kenarlı bir tepsiye dizip, tepsiye iki parmak kadar su ilave ederek, önceden ısıttığımız fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:73289 • adı:Sakızlı Fırın Sütlaç • gönderen:dobra • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:10