SÜTLAÇ (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Lt Süt
250 Gr Şeker
5 Gr Vanilya
1 Adet Yumurta Sarısı
40 Gr Pirinç Mısır Nişastası

Soğuk süt ve toz şekeri geniş bir tencereye alın.
Bir çırpma teliyle toz şeker eriyene kadar karıştırdıktan sonra ocağa alın.
Kısık ateşte kaynamaya bırakın.
Bol suda yıkadığınız pirinçleri; ayrı bir tencerede, orta ateşte suyunu çekene kadar haşlayın.
Vanilya toz şeker eriğinde süte ekleyin.
1-2 dakika kadar kaynayan şekerli süte haşlanmış pirinçleri ilave edin.
Aralarda karıştırarak pişirme işlemini sürdürün.
Yumurta sarısını, buğday nişastası ve su ilavesiyle ayrı bir kapta pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.
Yumurta sarısının kesilmemesi için; kısık ateşte kaynamakta olan süt karışımından alıp nişastalı karışımı ılıştırın.
Hazırladığınız yumurta sarılı karışımı sütlaç tenceresine azar azar katıp hızlıca karıştırın.
Kıvam alan sütlacı, ısıya dayanıklı porsiyonluk güveç kaplarına eşit ölçüde boşaltın.
Sütlaç kaselerini, derin bir fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.
Kapların yarısına gelecek kadar soğuk suyu, sütlaçlara değdirmeden tepsiye alın.
Fırına verdiğiniz sütlaçları, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 12-15 dakika kadar pişirin.
Fırından bir mutfak eldiveni yardımıyla çıkardığınız sütlaç kaselerini, oda ısısında soğuttuktan sonra buzdolabına kaldırın.

© lezzetler.com tarif no:150937 • adı:Sütlaç (Afyonkarahisar) • gönderen:nazenin • indirme tarihi:28.04.2024 - 13:28