

Fırında Sütlaç

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~330 kcal

Fırında sütlaç, pirinçli sütlü muhallebiyi yumurta sarısıyla bağlayıp porsiyonluk kaplarda üstü kızarana kadar fırınlayan klasik Türk tatlısıdır.

Malzemeler

Sütlaç için

- 0.5 su bardağı Pirinç
- 2 su bardağı Su
- 1 lt Süt
- 1 su bardağı Toz şeker
- 1 paket Vanilin

Bağlamak için

- 2 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 1 adet Yumurta sarısı
- 0.5 su bardağı Soğuk su

Yapılışı

1. Pirinci 1 su bardağı suyla yumuşayana kadar 15 dakika haşlayın.
2. Süt ve şekeri tencereye ekleyip kısık ateşte 8 dakika kaynatın.
3. Mısır nişastasını yumurta sarısıyla soğuk suyu pürüzsüz çirpin.
4. Soğuk sütlaçtan bir kepçe alıp yumurtalı karışımı ekleyin.
5. Karışımı tencereye ince akıtarak ekleyin, 4 dakika kımırana kadar karıştırın.
6. Vanilini ekleyip sütlaç fırın kaplarını paylaştırın.
7. Kapları ısıtılı tepsiye dizin, 200°C fırında üstleri kızarana kadar 12 dakika pişirin.
8. Oda sıcaklığına gelince buzdolabında en az 2 saat soğutun.

PÜF NOKTASI

Yumurta sarısını soğuk sütlaçla karıştırmak tatlıda kesilme riskini azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne tarçın veya ince çekilmiş fındık serpebilirsiniz.

Alerjenler

Süt

Yumurta