

Firin Muhallebi

Malzemeler

3 su b. sut

3 yemek k. pirinc unu

2 yemek k. nisasta (silme)

1 su b. toz seker

1 adet yumurta

Yapilisi

Tencereye sut, pirinc unu, seker ve yumurtayi koyup karistirin.

Nisastayi ayri bir kapta sutle inceltip tencereye ilave edin.

Agir ateste surekli karistirarak muhallebi kivamina gelinceye kadar pisirin.

Firin kaplariniza esit olarak paylastirin.

Kaplarinizi firin tepsisine dizip, kaplarin yarilarina gelecek kadar su ile doldurun.

Onceden isitilmis 200 derecelik firinda uzerleri kabuk baglayip renk degistirene kadar pisirin.(Cok yakmayin).