

Firin Sutlac

Malzemeler

1 lt. sut
1,5 su bardagi su
1/2 su bardagi pirinc
2 yumurta sarisi
1 corba kasigi nisasta
1 su bardagi seker
1 paket damla sakizi(istege gore)
1 paket vanilya

Yapilisi

Pirinci yıkayarak tencereye alalım ve 1 su bardagi su ile pisirelim. Pirinçler suyunu tamamen çekince üzerine sutu ilave edelim ve pisirmeye devam edelim. Sekeri ekleyelim. Nisastayı biraz su ile ezerek azar azar ilave edelim. Damla sakizini ve vanilyayı ilave edelim. Ağır ateşte , sürekli karıştırarak sultacı pisirelim ve ocaktan alalım. Baska bir yere sultactan 2 kepçe kadarını ayıralım ve sogumasını bekleyelim. Soguyunca içine yumurta sarılarını ekleyelim ve iyice karıstıralım. Pisen sultacı tek kisilik ve firina dayanikli kaplara bosaltalım ve üzerine yumurta sarili karisimi pay edelim. Bir firin tepsisinin içine bu kapları yerlestirelim ve tepsinin içine yariya kadar su dolduralım. Sultacı firina verelim ve 220 derecede üzeri kızarana dek turalım.Daha sonra firindan alalım ve buzdolabında sogumaya birakalım. Soguk servis yapalım.