

Firinda Sutlac

Malzemeler

1 kilo sut

yeterince su

1,5 cay bardagi pirinci haslamak icin;

3 yemek kasigi pirinc unu

1,5 su bardagi seker

1 paket vanilya

Yapilisi

Ilk once bir tencerede 1,5 cay bardagi pirinci koyup uzerine su ekleyip haslayin.

Pirinclar suyunu cekince uzerine 1kilo sut ve 1,5 su bardagi seker ekleyip kaynamaya birakilir.

Ayri bir kapta 3 yemek kasigi pirinc unun uzerine biraz su koyun ve kaynayan sutun icerisine ilave edin.

Kisik ateste 10 dakika pisirelim.

Pistikten sonra uzerine 1 paket vanilya ekleyin.

Ardindan canak kaselerine sutlactan konularak firin tepsisine yerlestirin ve tepsinin icerisine canaklarinin yarisina kadar su koyun.Onceden isitilmis 180 derecelik firinda uzeri kizarana kadar pisirin.

Ve hafif ilidiktan sonra servis edin.

ellerimize saglik