



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

FIRINDA SÜTLAÇ

1 kilo süt
1 bardak toz şeker
1 fincan kırık pirinç
1/4 fincan pirinç unu
1/4 fincan nişasta
1 tutam tuz
1,5 bardak su «Pirinci haşlamak için»
Yarım bardak su «Nişasta ve pirinç unu için»

Ayıklanıp yıkanmış pirinç bir tencereye konup, 1,5 bardak da su ilâve edilerek orta ateşte pirinçler suyunu çekip yumuşayınca ve şişinceye kadar kaynatılır. Ayrı bir kaba süt ve bir tutam tuz konur ve haşlanmış olan pirinçler bu süte katılır 10 dakika kadar kaynatılıp şeker de ilave edilir ve karıştırarak, sütlâç koyu çorba kıvamına gelene kadar pişirilir. Sonra bu sütlâç güvece veya ısıya mukavim kaplara konup biraz ılındıktan sonra evvelden ısıtılmış fırına sürülerek sütlâçların üzerleri kızarıp, pembe bir renk alana kadar tutulur «Ortalama 25-30 dakika.» Kızardıktan sonra fırından alınıp soğuduktan sonra servis yapılır. Fırınlama esnasında, fırının camından daimi kontrol ederek sütlâcın yanmamasına dikkat etmelidir.

[ML® Yanık Videosu](#)