



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA SÜTLAÇ

1 litre süt  
Yarım su bardağı pirinç  
1 su bardağı şeker  
1 çorba kaşığı nişasta  
2 yumurta sarısı  
Yarım paket vanilya

Pirinç yıkanıp bir bardak su ile iyice haşlanır. (Suyunu çekmelidir.)

Süt ve şeker konur. 10 dakika kadar pişirilir.

Nişasta, yumurta sarısı yarım bardaktan az su ile ezilir.

Kaynamakta olan sütlactan birkaç kaşık alıp, alıştırma yapılır.

Sonra sütlaca katılıp karıştırılır. Ateşten alındıktan sonra vanilya konur.

Ateşe dayanıklı kaselere boşaltılır. İçinde biraz su bulunan tepsiye dizilip fırında üstleri kızartılır. (Sıcaklık üstten gelmelidir.)

Kızarmış sütlacın üzeri, kurumaması için bir tepsi ile örtülerek soğutulur.

Not: Sade sütlac, yumurta kullanmadan yapılır. O zaman sütlac fırınlanmaz; üzerine tarçın serpilir.

[ML® Kayıslı Dilim Sütlac için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.05.2024