



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLAÇ

1/4 kahve fincanı pirinç unu
1/4 kahve fincanı nişasta
1 kahve fincanı pirinç
1 su bardağı şeker
8 bardak süt
2.5 bardak su
1 gr damla sakızı
1 kahve kaşığı tuz
1 çay kaşığı vanilya

Pirinci ayıklayıp, yıkadıktan sonra bir büyük bardak suyla birlikte yumuşayana dek pişirin. Yedi bardak sütü, tuzu ve dövülmüş çam sakızını ocakta kaynatıp içine pirinci ilave edin. Pirinç ununu ve nişastayı kalan sütle ezin. Elde ettiğiniz harcı tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırarak süte katıp, on dakika kaynatın. Şekerini ekleyin. Karıştırıp, koyulaşana dek pişirdikten sonra sütlacı ısıya dayanıklı kaselere doldurun. Kaseleri içinde su bulunan bir tepsiye oturtup, üstleri kızarana dek pişirin.

[ML® Portakallı Sütlac için tıklayın](#)
