



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLAÇ

4 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 su bardağı şeker
1 fincan pirinç
1 silme kaşık buğday nişastası
1 silme kaşık pirinç unu
40 g margarin

1 fincan pirinci, 1 su bardağı su ile iyice yumuşayınca kadar haşlayınız ve süzünüz. Başka bir tencerede sütü, şekeri ve margarini karıştırarak kaynatınız. Pirinç unu ve buğday nişastası'nı küçük bir kaptaki su ile eziniz. Kaynayan süte bu karışımı karıştırarak ilave ediniz. Süzölmüş pirinci ekleyerek 1-2 dakika kaynatınız. Isıya dayanıklı kaplara boşaltınız. Kapları içlerine soğuk su konulmuş fırın tepsisine yerleştiriniz. Önceden ısıtılmış 250°C fırında üstleri kızarana dek pişiriniz. Soğutarak servis yapınız.