



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE FIRIN SÜTLAÇ

8 bardak süt
300 gr toz şeker
1 kahve fincanı pirinç
1/4 kahve fincanı pirinç unu
1/4 kahve fincanı nişasta
1,5 bardak su (pirinç için)
3/4 bardak su (pirinç unu ve nişasta için)
1 kahve kaşığı tuz

Malzemesinden sütlac pişirilir ve güveçlere bölünür. Sütlac, ılınca, güveçler bir tepsiye konularak iyice kızdırılmış fırına sürülür. Sütlacların üzeri pembeleşinceye kadar kızartılır ve fırından alınır. Soğuyunca servis yapılır.