



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI FIRIN SÜTLAÇ

1 litre süt
1 su bardağı şeker
1/2bardak pirinç
1,5 kaşık nişasta
1 paket vanilya
1 kaşık margarin

Pirinçleri yıkayıp üzerini geçecek kadar su koyun,yumuşayıncaya kadar haşlayın.Sütten yarım bardak kadar ayırıp kalan sütü ve şekerini pirince ilave edip kaynatın.Ayrılan süte nişastayı ve vanilyayı ilave edip karıştırın ve kaynayan süte ilave edin.koyulaşan sütlaca indirmeden önce margarini ilave edin.Sütlacıları fırın kablalarına bölüp tepsiye yerleştirin tepsiye kablaların yarısına gelecek kadar su koyun.Kızgın fırında üzerleri kızarıncaya kadar tutun.