



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI SÜTLAÇ

- 1 litre süt
- 1 çay bardağı Amerikan Pirinci
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 adet toz vanilya

Fırını 250 derece ısıya getirin. Sütü ve şekerini bir tencerede kaynatın. Pirinci yıkayıp az bir suda ocakta haşlanmaya bırakın. Mısır nişastasına çok az su ilave ederek eritin. Kaynamış olan sütün içerisine nişasta ilave edin. Pirinç ve portakal kabuğu rendesini de ekleyin ve ocaktan alın. En son vanilyayı ekleyin. Pişen sütlacı güveç kaplarına dökün. 5 dakika beklettikten sonra tepsiye bir miktar su koyarak 250 derece fırında yaklaşık 7 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra bekletip soğutun. Daha sonra buzdolabında 2-3 saat bekletip servis edin.