



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN SÜTLAÇ



Malzemeler; 1 litre süt, 1 çay bardağı pirinç, 1 su bardağı şeker, 1 yumurta sarısı, 1 yemek kaşığı nişasta.



Pirinç bir tencereye alınarak üzerini geçecek kadar su ilavesiyle yumuşayıncaya kadar kaynatılır.



Ayrı bir kapta süt ve yumurta sarısı iyice karışırılır.



Sütlü karışım tenceredeki pırınçların üzerine eklenir.



Süt kaynayınca üzerine toz řeker de ilave edilir.



Niřasta az suda eritilerek tencereye ilave edilir ve s¼rekli karıştırarak kaynamaya devam edilir.



G¼z g¼z olunca ateşten alınır.



Isıya dayanıklı toprak kaplara b¼l¼řt¼r¼l¼r, biraz soğuduktan sonra kaplar fırının ¼řt ızgara pozisyonunda fırına verilerek ¼zeri kızarana kadar fırında tutulur.



Fırın sütlaç fırından çıkıp soğuduktan sonra servise sunulur.