



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN SÜTLAÇ

Pirinç Değirmencileri Derneđi

1 litre süt
1 su bardağı Şeker
Yarım su bardağı pirinç
1,5 yemek kaşığı buğday nişastası
Bir tutam Tuz
1 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya

Pirinçleri 2-3 su yıkayın, ortaboy bir tencereye alın üzerini geçecek kadar su ve bir tutam tuz ilave edin, şişip yumuşayana kadar orta ateşte kaynatın. 1 litre süttten küçük bir cezveye süt ayırın içine nişastayı ve vanilyayı ekleyin, karıştırarak eritin. Pirinçler yumuşayınca sütü ve şekerini tencereye katın, kaynayana kadar orta ateşte karıştırın. Cezveyi küçük ocağa alın, nişasta koyulaşana kadar karıştırın. Tencerede kaynayan süte cezvenin tamamını ekleyin 5-6 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocağı kapatın, sütlactan 1-1,5 kepçe kaseye alın ve yumurta sarısını ekleyerek çırpın . Kalan sütlactarı küçük kaplara bölüştürün, üzerine yumurtalı sütlactan gezdirin. Kapları önceden ısıtılmış 200 derece fırın tepsisine yerleştirin ve yarılana gelecek kadar su koyarak fırınlayın. Sütlactarın üzeri kızarıncaya fırından alın, ılık yada soğuk servis yapın.

