



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLAÇ

Fatoş Aktaş

1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
½ su bardağı pirinç
3 yemek kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
2 su bardağı su

Pirinçleri yıkadıktan sonra 2 su bardağı su ile pişene kadar haşlayalım. Çok az sulu kalacaktır. Haşlanan pirinçlerin üzerine sütü, vanilyayı ilave edip kaynatalım. Karışım kaynamaya başlayınca şekeri ve 1/3 su bardağı sütle karıştırdığımız 3 yemek kaşığı buğday nişastasını ilave edelim. 10-15 dk daha kaynatıp altını kapatalım. Fırın için uygun ısıya dayanıklı sütlac kaselerine sütlaclarımızı paylaştıralım. Fırın tepsimize su dolduralım ve sütlac kaplarını fırın tepsimize dizelim, tepsideki su sütlac kaplarının yarısına kadar gelecek. 200 derecede sütlaclarımız kızarana kadar fırınlatalım.

Not: Toprak kase kullanacaksanız bu tarife göre 6 adet çıkıyor.

