



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLAÇ

1 çay bardağı (80 gr.) Pirinç
3 su bardağı (600 gr.) Su
1,4 su bardağı (250 gr.) Şeker
5 su bardağı (1 lt) Süt
1 çay bardağı (45 gr.) Nişasta

Pirinci ayıklayın, yıkayın ve süzün. Bir tencerede 3 su bardağı su ile 20 dakika kapağı kapalı olarak yavaş yavaş kaynatarak pişirin.

Pirincin suyu süzülmeden üzerine şeker ilave ederek karıştırın. Üzerine sütün yarısını ilave edin ve karıştırın. Hemen ardından nişastayı 1 su bardağı su ile eriterek sütlaca ekleyin. Kısık ateşte karıştırarak sütün kalanını ilave edin.

Kaynayana kadar ara ara karıştırın, kaynadıktan sonra 3-4 dakika daha pişirin. Piştikten sonra sütlacı 20 dakika dinlendirip kiremit kaplara taksim edin.

Fırça ile sütlacın kabın kenarlara gelen kısmını düzeltin. Kapları fırın tepsisine koyun, tepsinin içine yarıya kadar su koyun.

Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Sütlacın üstü kızardıktan sonra fırından alın.

