



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLAÇ

<https://www.elele.com.tr>

Yarım su bardağı pirinç
1 tutam tuz
1 litre süt
1.5 yemek kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
1 su bardağı toz şeker
1 yumurta sarısı

Pirinçleri yıkayıp orta boy bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ve bir tutam tuz ilave edip yumuşayınca kadar orta ateşte pişirin. 1 litre süttten küçük bir kaseye 4-5 yemek kaşığı ayırın. İçine nişasta ve vanilyayı ekleyip karıştırarak eritin. Pirinçler yumuşayınca sütü ve şekeri tencereye ekleyin, kaynayana kadar orta ateşte karıştırın. Tencerede kaynayan süte nişastalı karışımı ekleyin ve 5-6 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocağı kapatın ve sütlactan 2 kepçe kadarını bir kaseye ayırın, yumurta sarısını ekleyip karışımı çırpın. Kalan sütlacı ısıya dayanıklı fırın kaselerine paylaşın. Üzerine yumurtalı sütlactan birer kaşık gezdirin. Kaseleri fırın tepsisine yerleştirin ve yarısına gelecek kadar soğuk su ekleyin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

