



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SÜTLAÇ

1 su bardağı yıkanmış pirinç
1 su bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı nişasta
1 litre su
2 litre süt

Tencereye yıkanmış pirinci alalım. Üzerine 1 litre kadar su dökelim ve toz şekerimizi de ekleyerek kaynamaya bırakalım. Pirinçler yumuşayınca süttten bir bardak ayıralım. Kalan sütü pirinçlerin üzerine dökelim. Ayrı bir kâsenin içinde nişastayı ayırmış olduğumuz bir bardak süt ile çırpalım ve tenceremize dökelim ve kaynamaya bırakalım. Kaynarken üzerine çıkan köpüğünü ara sıra kaşıkla alalım. Daha sonra kıvamı koyulaşmaya başlayınca sütlacı ateşten alalım ve istediğimiz kaselere boşaltalım. Ben alüminyum kaselere boşalttım. Siz isterseniz güveçlere güveç kaselere dökebilirsiniz. Şimdi hazırlamış olduğumuz sütlacı fırın tepsimize yerleştirelim ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzerleri iyice kızarana kadar pişirelim. Fırından çıkarıp servis yapalım.

