



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLAÇ

www.takita.com.tr

2 çay bardağı pirinç (150 gr)
1 lt light süt
¾ su bardağı Formtat 60 (375 gr)
2 yemek kasığı silme pirinç unu (20 gr)
4 su bardağı su
1 paket vanilya

Ayıklanıp yıkanan pirinçler 3 bardak su ile pirinç yumusayana kadar kaynatılır. Pirinç suyunu çektikten sonra süt ilave edilerek kaynatmaya devam edilir.

Diğer tarafta pirinç unu 1 bardak soğuk suyla ezilir. Süt kaynamaya başladığında süütün içinden 1-2 kepçe alınarak pirinç unu ezilen kaba boşaltılır ve karıştırılıp tenceredeki süte tamamı ilave edilir.

10 dakika kaynadıktan sonra Formtat 60 ve vanilya ilave edilir. Bir tasım kaynatıp kaselere döküldükten sonra soğumaya bırakılır. Soğuyan kaseler bir süre buzdolabında bekletildikten sonra önceden üstten ısıtılmış olan fırında üzerleri kızarıncaya kadar tutulur.

Üzerleri kızarmış olan sütlac servise hazırdır. Arzu edilirse tarçınla servis edilebilir.

