



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRIN SÜTLAÇ

- 5 su bardağı süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı pirinç
- 2 su bardağı su (pirinci haşlamak için)
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 paket vanilin
- 1 su bardağı su (nişastayı açmak için)

Pişirme işlemini, alüminyum folyodan hazırlanan ısıya dayanıklı porsiyonluk kaplarda da gerçekleştirebilirsiniz. Fırın tepsisine ısıya dayanıklı pişirme kaplarının yarısını geçmeyecek kadar su eklemeye özen gösterin. Fırında pişirme işlemi esnasında kaynamakta olan suyun sütleğaların üzerine değmemesi oldukça önemli. Fırının ızgara bölümünü çalıştırabilirsiniz.

Fırın Sütlaç Tarifi Nasıl Yapılır?

Soğuk süt ve toz şekeri geniş bir tencereye alın. Bir çırpma teliyle toz şeker eriyene kadar karıştırdıktan sonra ocağa alın. Kısık ateşte kaynamaya bırakın.

Bol suda yıkadığınız pirinçleri; ayrı bir tencerede, 2 su bardağı suyu ekleyerek orta ateşte suyunu çekene kadar haşlayın.

Vanilini toz şeker eriğinde süte ekleyin.

Haşlanan pirinçleri ocaktan alın ve fazla suyu kaldıysa süzün.

1-2 dakika kadar kaynayan şekerli süte haşlanmış pirinçleri ilave edin.

Yumurta sarısını, buğday nişastası ve 1 bardak su ilavesiyle ayrı bir kabın içerisine alın.

Pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Yumurta sarısının kesilmemesi için; kısık ateşte kaynamakta olan süt karışımından alıp nişastalı karışımı ılıştırın.

Hazırladığınız yumurta sarılı karışımı sütlaç tenceresine azar azar katıp hızlıca karıştırın.

Kıvam alan sütlaç, ısıya dayanıklı porsiyonluk güveç kaplarına eşit ölçüde boşaltın.

Sütlaç kaselerini, derin bir fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Kapların yarısına gelecek kadar soğuk suyu, sütlaçlara değdirmeden tepsiye alın.

Fırına verdiğiniz sütlaçları, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 12-15 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkardığınız sütlaç kaselerini, oda ısısında soğuttuktan sonra buzdolabına kaldırın. Soğuttuktan sonra sevdiğinizlerle paylaşın.



Fotoğraf "al ışık" tarafından gönderildi. 24.11.2020



5

