



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLAÇ

1 lt. süt
40 gr. pirinç
1 yemek kaşığı buğday nişastası
2 yumurta sarısı
100 gr. toz şeker
1 paket vanilya

Pirinci yıkayıp, iyice haşlayarak süzün.

Yarım bardak suda buğday nişastasını eritin.

Kaynayan 1 lt. süt içine; şekeri, haşlanmış pirinçleri, çırpılmış yumurta sarılarını katarak bir taşım daha kaynatın. 1-2 taşım kaynattıktan sonra vanilyayı ekleyin. Şekerin, tencere dibine yapışmaması için eriyene kadar devamlı karıştırın. Sütlacın kıvamı tahinden biraz daha cıvık olacak bir hal alınca altını kapatın.

Sulandırılmış nişastayı da kattıktan sonra, nişastanın şişmesi için, az bir zaman hafifçe kaynatın.

Sütlacınızı fırına dayanıklı kaselere paylaşın ve 200 derece ısıtılmış fırının üst katına yerleştirin. (Fırın tepsisinin içinde kaselerin yarısına gelecek şekilde su bulunmalıdır.)

Sütlacın üstü kızarıncaya fırından alıp, soğumaya bırakın. Soğuyunca buzdolabına kaldırın.

