



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLAÇ

1 litre süt
1 ay bardağı pirinç
1.5 su bardağı eker
1 su bardağı su
1 yumurta
Yarım ay bardağı nişasta
1 paket vanilya

Pirinci yarım saat ılık suda bekletin, bol suyla yıkayıp süzün.
1 bardak su ekleyip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
Süt, vanilya ve ekeri ekleyin, pirinçler yumuşayınca kadar karıştırarak pişirin.
Nişastayı 3 kaşık suyla karıştırın ve sütlaca ilave edin. Karışımı 5 dakika daha karıştırarak kaynatın.
Bir kaptaki yumurta sarısını çırpın. ırpılmış yumurtaya 1 kepçe sütlac ekleyin.
Yumurtalı karışımı sütlaca ekleyin. Sütlacı biraz daha kaynattıktan sonra tencereyi ocaktan alın.
Sütlacı güveç sütlac kaselerine paylaşırın ardından kaseleri fırın tepsisine dizin.
Fırın tepsisine kaselerin yarısına gelecek kadar soğuk su ekleyin.
200 derecelik fırında sütlacların üzeri kızarana kadar pişirin.

