



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SÜTLAÇ

- 1 Litre Süt
- 1 Su bardağı Şeker
- 1 Çay Bardağı Pirinç
- 1 Yemek Kaşığı Tepeleme Nişasta
- 1 Yumurta Sarısı
- 1 Paket Vanilya
- 1,5 Su Bardağı Su

İlk olarak pirinci yıkayıp, 1,5 su bardağı su ile suyu çekene kadar pişirin.

Suyunu çeken pirince şeker ve sütü ilave edin ve yaklaşık 10 dakika kaynatın.

Nişastayı az bir suyu ile ve yumurta sarısını da ilave edip çırparak, kaynayan süte sürekli karıştırarak ilave edilir.

Sütlacın kıvamı tahinden biraz cıvık olmalı.

1-2 taşım kaynadıktan sonra vanilya ilave edip, ocağı kapatın.

Isıya dayanıklı kaplara koyduğumuz sütlacı, içi su dolu fırın tepsisine koyun.

Tepsinin yarısını su ile doldurun.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırının üst rafında üzeri kızarana kadar pişirin.

