



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLAÇ

1 litre süt
½ su bardağı pirinç
1 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
Nişastayı seyreltmek için:
1 çay bardağı su

Pirinçleri berrak su çıkana kadar güzelce yıkayın ve 2 bardak su ile haşlayın. Hafif sulu kalan yumuşamış pirinçlerin üzerine süt ve vanilyayı ilave ederek kaynatın. Kaynama başladığında ocağı kısın. Topaklanmaması için su ile seyrelttiğiniz buğday nişastasını ve toz şekeri tencereye ekleyin. Karıştırarak 15 dakika pişirin. Tatlınızı sıcakken fırına dayanıklı küçük güveç kaselerine paylaşın. Kaseleri fırın tepsisine dizin ve tepsiyi, kaselerin yarısına gelecek kadar soğuk su doldurun. Fırının üst pişirme ayarını açarak 200 derecede sütlacın kızarana kadar pişirin. Kırık ceviz ya da fındık ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

