



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SÜTLAÇ

<https://www.droetker.com.tr>

1 poşet Dr. Oetker Sütlac
3,5 su bardağı süt

Sütü bir tencereye alın, üzerine sütlac poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Hazırladığınız sütlacı, ısıya dayanıklı kaselere, üstlerden 2 cm boşluk kalacak şekilde boşaltın. Bekletmeden fırın tepsisine sıralayın. Tepsie, tabanını kaplayacak kadar su doldurun. 200 °C'ye ısıtılmış fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirin. Arzuya göre tarçın serperek ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

