



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA SÜTLAÇ

1 litre süt  
2 çay bardağı şeker  
6 yemek kaşığı pirinç  
1 paket vanilya  
Yarım çay bardağı nişasta  
Yarım su bardağı süt

Bir tencereye pirinçleri yıkayıp koyun. Üzerine 2 su bardağı su ilave edip haşlayın. Daha sonra süt, vanilya ve şekeri üzerine ilave edip kaynatmaya devam edin. Bu sırada yarım su bardağı sütün içine nişastayı koyun karıştırın. Krem kıvamına gelince diğer karışıma ekleyin. Kaynarken dipten sık sık karıştırmayı ihmal etmeyin. Ocaktan alıp kase güveç kaplarının içine boşaltın. Bir tepsiye su doldurun içine kaseleri koyun. 200 derece ısıtılmış fırına sütlacı sürün. Üzeri kızardıktan sonra çıkartın.

