



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SÜTLAÇ

Yarım su bardağı yıkanmış pirinç
2 su bardağı su
1 su bardağı şeker
3 kaşık nişasta
Yarım su bardağı süt (nişastayı açmak için)
1 paket vanilin
1 litre süt

Fırında sütlac için öncelikle pirinçleri 2 su bardağı suda haşlayalım. Pirinçler suyu çekinceye kadar kaynatalım. Haşlanan pirinçlerin üzerine sütü, vanilyayı ilave edip yaklaşık 15 dakika kaynatmaya devam edelim. Karışım kaynamaya başlayınca şekeri ve yarım su bardağı sütle karıştırdığımız 3 yemek kaşığı buğday nişastasını ilave edelim. 10 dakika daha kaynatalım. Fırın için uygun ısıya dayanıklı sütlac kaselerine sütlaclarımızı paylaşalım. Ben toprak kase ve cam kase kullandım. Tepsiyi soğuk su doldurup sütlac kaplarını fırın tepsinize dizelim. Fırını önceden 18 derecede ısıtalım. Sütlacları fırının en üst kısmına yerleştirip kızarana kadar fırınlatalım.

