



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLAÇ

3 su bardağı süt
2 su bardağı su
1/2 su bardağı pirinç
1/2 su bardağı toz şeker
1/2 paket vanilin

Airfryer'da fırın sütlac tarifi için pirinci güzelce yıkayın ve tencereye alın. Üzerine suyu ekleyin ve kısık ateşte ara ara karıştırarak pişirin. Suyunu çektiğinde pirinçlerin piştiğine emin olun. Eğer pişmediyse biraz daha su ekleyin. Pişen pirinçleri kepçenin arka tarafıyla biraz ezin. Pirinçlerin üzerine sütü ekleyin ve karıştırın. Kısık ateşte süt kaynamaya başlayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca şekeri ilave edin. 5 dakika daha pişirip ocağın altını kapatın. Vanilini ekleyip karıştırın. Airfryer haznesine biraz su doldurun. Sütlacı ızgara teli olan hazneye yerleştirin. 200 derecede 10 dakika pişirin.

