



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLAÇ

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

Pirinç için:

2 su bardağı süt

1 çay bardağı pirinç

Sütlac için:

1 litre süt

1 yemek kaşığı buğday nişastası

1 yemek kaşığı pirinç unu

1 su bardağı toz şeker

Üzeri için:

Fındık

Öncelikle tencerenizi ocağa alın ve sütü ilave edin. Üzerine pirinci ekleyin ve kısık ateşte pirinçler yumuşayınca kadar arada karıştırarak haşlayın. Sütte haşlanan pirinçlere şekeri ilave edin ve karıştırın. Geniş bir kapta 1 litre süt, nişasta ve pirinç ununu karıştırın. Ardından hazırladığınız nişastalı sütü ilave edin ve sürekli karıştırarak kıvam alıncaya kadar pişirin. Hafif kıvam alan sütlacı fırın tepsisine dizdiğiniz güveç kaplara bölün. Fırın tepsisinin tabanına güvecin çeyreğine gelecek şekilde su ekleyin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarıp oda sıcaklığına gelince buzdolabında soğutun. Kırılmış fındıkla servis edin.

