



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLAÇ

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

1 su bardağı pirinç
1 su bardağı su
5 su bardağı süt
1,5 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı pirinç unu
1 paket vanilya
1 adet yumurtanın sarısı
Süslemek için:
Fındık

Pirinci tencereye alıp su ekleyip, suyunu çekene kadar haşlayın. Sütü ilave edip kaynatın. Toz şekeri ilave edin. Pirinç ununu çok az suda açın, içine yumurta sarısını ekleyip çırpın. Kesilmemesi için yavaş yavaş tencereye ekleyin. 2 dakika kaynatıp ocaktan alın. Vanilyayı ekleyip karıştırın. Kıvam alan sütlacı fırın kaplarına boşaltın. Sütlacıların kurumasını engellemek için fırın tepsisinin yarısını su ile doldurun ve kapları suyun içine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstleri kızarana kadar pişirin. Soğutup, üzerine ince kıyılmış fındık ile servis yapın.
