



FIRIN SÜTLAÇ

50 gr pirinç
1 litre İçim Süt
120 ml su
3 çorba kaşığı pirinç unu
100 gr toz şeker

Pirinçleri bol suda yıkayıp süzün.
Geniş bir tencereye alın ve üzerine su ekleyin.
Pirinçler yumuşayana kadar pişirin.
Pirinç ununu İçim Süt içinde iyice ezin.
Karışımı tencereye azar azar ilave edip karıştırın.
Son olarak şekeri ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
Karışımı minik güveç kaplarına paylaşın. Kapları fırın tepsisine dizin.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında sütlacı üzerleri kızarana kadar pişirin.
Tercihe bağlı ılık veya soğuk olarak servis edin.

