



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SÜTLAÇ

- 1 litre tam yağlı süt
- 1 çay bardağı pirinç
- 2 su bardağı su
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı nişasta (mısır veya buğday nişastası)
- 1 paket vanilin (isteğe bağlı)
- 1 yumurta sarısı

Pirinç yıkayıp süzün, bir tencereye alın.

Üzerine 2 su bardağı su ekleyerek pirinçler yumuşayana kadar kısık ateşte haşlayın.

Yumuşayan pirinçlere 1 litre sütü ekleyin ve karıştırarak kaynamaya bırakın.

Kaynadıktan sonra toz şekeri ekleyin ve şeker tamamen eriyene kadar karıştırarak pişirin.

1 yemek kaşığı nişastayı bir kasede 3-4 yemek kaşığı suyla açın.

Hazırladığınız nişasta karışımını sütlaca azar azar ekleyin, karıştırarak kıvam almasını sağlayın.

Vanilini ekleyip karıştırın.

Yumurta sarısını ayrı bir kasede çırpın, sütlactan birkaç kaşık alarak yumurta sarısını ılıtın. Daha sonra bu karışımı tencereye ekleyin ve karıştırarak 2-3 dakika daha pişirin.

Hazırladığınız sütlacı ısıya dayanıklı güveç kaplarına ya da fırın kaselerine paylaşın.

Güveç kaplarını derin bir fırın tepsisine yerleştirin. Tepsinin içine kapların yarısına kadar gelecek şekilde sıcak su ekleyin (benmari yöntemi).

Önceden ısıtılmış 200 °C fırında üst kısmı kızarana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Fırında sütlacınız oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabında soğutun.

Soğuyunca servis edebilirsiniz.

