



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA SÜTLAÇ

1. 5 litre süt  
1 ay bardađı pirinç  
1 ay bardađı Őeker  
1 paket valilin  
zeri için;  
DövülmüŐ fındık

Kolay sütlaç tarifi için önce pirinçler soğuk su ile yıkanır. Ardından tencereye süt Őeker ve pirinç alınır ve sıklıkla karıŐtırılır. Kaynamaya baŐladıđında valilin eklenir. Daha sonra pirinçler tamamen piŐince ocağın altı kısılır. Stla koyulaŐıncaya kâplara alınır fırın tepsisine 2 bardak su ilave edilir ve kaplar tepsiye yerleŐtirilir. Fırında 200 derece de üzeri yanana kadar piŐirilir ve istenen görselliğin ardından fırından çıkartılır. Fındık ile süslenir. Stla hazır soğuyunca servis edebilirsiniz.

Not: Stlaca vanilya, damla sakızı ya da limon kabuğu rendesi ile karıŐtırılmıŐ farklı aromalar katabilirsiniz. Servis esnasında üzerine tarçın, ceviz ya da fındık serpebilirsiniz.

