



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

FIRIN SÜTLAÇ

1 kg süt
250 gr seker
50 gr nisasta
45 gr haslanmış piriç
1 paket (küçük) vanilya

Süt ve sekeri tencerede kaynat.bir yandan nisastayi sulandır.kaynayan sütün içerisine vanilyayı ilave et. Karıştır, sulandırılmış nisastayı yavaş yavaş sicimler halinde dökerek bağla. Nisastanın ardından haslanmış piriçleri ilave et.karıştır.elde edilen karışımı kaselere dök ve 175-180 derecelik fırında pişir. Sütlaçların üst kısımları hafif yanmak üzere iken alınız.

Not: Sütlaçları fırına atmadan önce altı su dolu bir depsiye koyunuz.

[ML® Bağdat Sütlaçı için tıklayın](#)

