



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRIN SÜTLAÇ

- 1,5 litre süt
- 1 çay bardağı baldo pirinç
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 paket vanilya
- 3 adet yumurta sarısı
- 1 bardak soğuk su
- 1 çay kaşığı tarçın

Sütün bir bölümü nişastalı sos için ayrıldıktan sonra derin bir tencereye süt ve şeker konulur. Ağır ateşte ara sıra karıştırılarak kaynamaya bırakılır. Ayrı bir derin kaptaki pirinç yıkanır. Pirinçlerin üzeri iyice kapanacak şekilde su konularak haşlanır. Haşlanan pirinçler kaynayan süte eklenir. Daha sonra önceden ayrılmış olan süt, nişasta, yumurta sarısı ve vanilya derince bir kaptaki topakları giderilene kadar çırpılır. Hazırlanan nişastalı sos da kaynayan süte eklenir ve muhallebi koyuluğuna gelinceye kadar kaynatılır. Hazırlanan sütlac, toprak güveç veya yanmaz Borcam kaselere konularak kısa bir süre soğumaya bırakılır. Kaseler, bir tepsiye dizilir. Tepsie yanmaması için bir bardak soğuk su eklenir. Son olarak tepsi daha önceden ısıtılmış, üstten kızartmalı 180 derecelik fırına sürülür. Üzeri pembe renk alıncaya kadar fırında kızartılan muhallebi daha sonra soğumaya bırakılır. Arzuya göre üzerine tarçın serpilerek soğuk servis yapılır.