



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRIN SÜTLAÇ

4 su bardağı süt
1 poşet Tukaş Sütlaç

Soğuk sütü bir tencereye boşaltın. Tukaş Sütlaç'ı ekleyip, orta ateşte sürekli karıştırarak, koyulaşmaya kadar pişirin.

Kaynadıktan sonra 2-3 dakika daha karıştırıp, pişirmeye devam edin.

Sütlaçı küçük güveçlere paylaşın. Fırının üst ızgara bölümünü 150 dereceye ayarlayıp, ısıtın. Güveçleri tepsiye dizip, fırına verin ve sütlaçların üzerleri kızarıncaya kadar fırınlayın. Soğuk olarak servis yapın.

[ML® Fırın Sütlaç için tıklayın](#)
