



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRIN SÜTLAÇ

Malzeme:

- 1/2 su bardağı Bizim Pirinç
- 5 su bardağı organik süt
- 2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Buğday Nişastası
- 1 paket Bizim Mutfak Vanilya
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 adet yumurta

Pirinci ılık suda yarım saat bekletin. Yıkayıp süzün ve 1 su bardağı suda suyunu çekinceye kadar haşlayın. Süt, vanilya ve tozşekeri ekleyip karıştırarak pirinçler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Nişastayı 2 -3 çorba kaşığı soğuk suda eritip sütlaca ilave edin. 4-5 dakika daha karıştırarak kaynatın. Bir kaptaki yumurta sarısını çırpın. Pişen sütlacı 1 kepçe ekleyip karıştırın. Karışımı sütlaca ilave edip karıştırın bir taşım daha kaynatarak ocaktan alın. Sütlacı toprak kaselere bölüp fırın tepsisine dizin. Tepsiyeye kaselerin yarısına gelecek kadar su koyun. Kızgın fırında üzerleri kızarıncaya kadar fırınlayın.

[ML® Fırın Sütlac için tıklayın](#)

---