



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLAÇ

- 1 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı su
- 4 su bardağı süt
- 1.5 su bardağından biraz eksik toz şeker
- 2 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 paket vanilya
- 1 adet yumurtanın sarısı

Pirinci suda haşlayın. Süzüp üzerine sütü ekleyin. Bir iki taşım kaynatıp toz şekeri ilave edin. Pirinç ununu çok az suda açıp tencereye ekleyin. İki dakika kaynatıp ocaktan alın. Vanilyayı katıp karıştırın ve fırın kaplarına boşaltın. Yumurta sarısını çırpıp sütlâçların üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstleri kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 05.03.2024