



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA SÜTLAÇ

200 gr (1 su bardağı) pirinç (yarım saat ılık suda bekletilmiş)  
1500 gr (7+1/2 su bardağı) süt  
900 gr (3+3/4 su bardağı) şeker  
250 gr pirinç unu  
3 yumurtanın sarısı  
1 çay kaşığı vanilya tozu  
3 çorba kaşığı gül suyu  
3 çorba kaşığı şamfıstık (dövülmüş)

Pirinçleri 3-4 kez yıkayıp süzdükten sonra, orta boy bir tencereye koyunuz. Tencereye pirinçlerin üstünü 3-4 parmak aşacak kadar sıcak su ekleyip, pirinçleri orta ateşte yumuşayana kadar haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, pirinçleri süzerek soğuk suyla yıkayınız. Süzgeci bir kenara bırakınız. Orta boy bir başka tencerede sütü orta ateşte kaynatınız. Kaynayınca şeker ve vanilyayı katıp, sürekli karıştırarak bir taşım kaynatınız. Tencereyi ateşten alınız. Orta boy bir kaseye pirinç ununu koyup, gül suyu ve yumurta sarılarını ekleyiniz. 3-4 çorba kaşığı su ekleyip, pirinç ununu koyu bir bulamaç haline getiriniz. Sütün bulunduğu tencereyi yeniden orta ateşe oturtup, sütü kaynatınız. Ateşi kısıp, süzgeçteki pirinci tencereye katarak, 1-2 dakika kaynamaya bırakınız. Pirinç unu bulamacını ekleyip 5-10 dakika daha, ağır ateşte koyulaşana kadar kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alınız. Sütlacı ateşe dayanıklı cam kaselere boşaltınız. Önce, fırınınızın ızgarasını yakınız. Derince bir fırın tepsisine cam kaseleri yerleştirip, tepsiyi yarıya kadar ılık su ile doldurunuz. Tepsiyi fırına sürüp sütlacıları 10-12 dakika, üstleri iyice kızarıp kahve-rengileşene kadar pişirdikten sonra, tepsiyi fırından alınız. Sütlacıları tepside çıkarıp, bir kenarda ılınmaya bırakınız. ılınmış sütlacıları üstlerine yeşil fıstık serpererek buzdolabına kaldırıp, soğuttuktan sonra servis ediniz.