



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SÜTLAÇ

1 kg süt
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı pirinç unu
1/2 su bardağı pirinç

2 bardak suyla pirinci haşlıyoruz. Sütü ilave edip kaynatıyoruz arada karıştırıyoruz. İyice kıvama gelince 1 su bardağı şekeri ilave edip bir taşım kaynatıp pirinç ununu yarım çay bardağı su ile ezıyoruz. Sütün içine ılıtıp yavaş yavaş döküyoruz. Tekrar kaynadıktan sonra altını kapatıyoruz. Tepsinin içine iki bardak su doldurup sütlaclarımızı koyup üstü kızarana kadar fırında bekletiyoruz.