



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLAÇ

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 litre süt
1/2 su bardağı pirinç
1 kaşık nişasta
1 paket vanilya
1 su bardağı şeker
1 adet yumurta sarısı (üzeri için)

Pirinç, 2,5 su bardağı su ile haşlanır. Süt, ayrı bir tencerede ısıtılır. Haşlanmış pirinçler süte ilave edilir, pişmeye bırakılır. Nişasta, 2 kaşık suyla ezilir, karışıma eklenir. Koyulaşmaya başlayınca altı kapatılıp vanilya konur. Daha sonra Güveç kaplarına boşaltılır. Yumurta sarısına bir çorba kaşığı su konup çırpılır. Sütlaçların üzerine 1'er tatlı kaşığı dökülür. Güveçler, içi soğuk su dolu bir tepsiye yerleştirilir. Üzerleri kızarana kadar fırında pişirilir. Soğuk servis yapılır.

Not: Güveç kabı yoksa; ısıya dayanıklı cam kaseler de kullanılabilir.

