



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA 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 suda hafifçe incelterek tencereye ekleyin. 2 dakika kaynatıp ocaktan alın. Vanilyayı ilave edip karıştırın ve fırın kaplarına boşaltın. Yumurta sarısını çırpıp sütlacın üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstleri kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.04.2023