



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLAÇ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

90 g pirinç (½ su bardağı)
300 g su (1.5 su bardağı)
10 g nişasta (1.5 yemek kaşığı)
1 kg süt (5 su bardağı)
240 g (1.1/3 toz şeker)
10 g limon kabuğu rendesi

Pirinci ayıklayıp yıkayınız, ölçülü su ile ocağa koyunuz.
Yumuşayınca kadar (taneler uzayınca kadar) ortalama 20 dakika hafif ateşte pişiriniz.
Nişastayı yarım su bardağı soğuk sütle eziniz.
Kalan süt ve sütle ezilmiş nişastayı pişen pirince karıştırarak ilave ediniz.
Karıştırarak yaklaşık 10 dakika pişiriniz.
Ölçülü şekeri ve limon kabuğu rendesini ilave ederek 2-3 dakika daha pişiriniz.
Ocaktan aldığınız sütlacın ayırmış olduğunuz 1 su bardağı sütlaca çırparak hazırladığınız yumurtayı ilave ederek karıştırınız.
Tencerede kalan sütlacı ısıya dayanıklı fırın kaselerine koyarak üzerine hazırlamış olduğunuz yumurtalı sütlacı paylaştırınız.
Kaseleri, içi iki parmak su dolu fırın tepsisine diziniz.
Fırını üstten kızdırıp sütlacın üzeri kızarana kadar pişiriniz.
Pişen sütlacın soğumasını bekleyerek servis yapınız.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.04.2023