



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KREMALI SÜTLAÇ

www.sefabdullahusta.com

- 1,5 litre süt
- 2 su bardağı toz şeker (fazla şekerli olmasın dersiniz 1,5 su bardağı olabilir)
- 1 su bardağı pirinç
- 1 paket vanilya
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası ya da pirinç unu
- 1 küçük paket çiğ krema (200 ml)

Öncelikle pirinci iyice yıkadıktan sonra küçük bir tencerede 3 su bardağı soğuk su ilave edip pirinçler yumuşak olana kadar haşlayın (tencerenin kapağını kapatmayın). 1,5 litre süttten 2 su bardağı sütü ayırıp geri kalan sütü tencereye dökün. Tenceredeki süt kaynama derecesine geldiğinde 1,5 su bardağı toz şekeri ve vanilyayı ilave edip karıştırın. Ayırmış olduğunuz 2 su bardağı sütü bir kabin içerisinde dökün, üstüne 3 yemek kaşığı nişastayı ilave edip karıştırın. Tencere de kaynayan süttten nişastalı süte bir iki kepçe ilave edin, sonra tencereye döküp bağlayın. Dibi tutmaması için sürekli karıştırın.

Hafif koyu kıvama geldiğinde haşlanmış olan pirinçleri de ekleyip bir iki taşım daha kaynattıktan sonra ocağın altını kapatın. 1 küçük paket kremayı ilave edip karıştırın. Minik güveç kaplarına sütlacı paylaşırın ve tepsiye yerleştirin (tepsinin tabanına bir miktar su ilave edin). Fırının üst kısmına ya da var ise ızgara kısmına yerleştirip sütlacın üst kısımları kızarıncaya kadar bekletin. Fırından çıkarıp oda sıcaklığında soğuttuktan sonra buzdolabına yerleştirebilirsiniz.

