



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SÜTLAÇ

Yarım su bardağı pirinç
1 su bardağı su
5 su bardağı süt
2 corba kaşığı, mısır nişastası
1 paket şekerli vanilin
1.5 su bardağı toz şeker
1 yumurta sarısı

Pirinci ılık suda bir süre beklettikten sonra, bol suyla yıkayıp süzün. 1 bardak su ekleyip kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Süt, şekerli vanilin ve şekerini ekleyip pirinç iyice yumuşayınca kadar karıştırarak pişirin. Mısır Nişastasından 2-3 kaşık suyla ezip sütlaca ilave edin. Bir taşım daha kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Sütlacı kaselere paylaştırdıktan sonra fırın tepsisine dizin. Tepsiye kaselerin yarısına gelecek kadar su ekleyin kızgın fırında sütlacın üzeri hafif pembeleşinceye kadar fırınlayın.

ÖNERİ: Sütlacın üzerinin biraz daha yanık olmasını istiyorsanız 1 yumurta sarısına 1 -2 kaşık sütlac ekleyin ve karışımı sütlacın üzerine sürüp fırınlayın.