



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SÜTLAÇ

Malzemeler

300 gr. şeker
100 gr. pirinç
1 yumurta sarısı
1 kaşık un
Vanilya

Hazırlanışı

Pirinci ayıklayıp yıkayınız. Üzerine 4-5 parmak geçecek kadar su koyup karıştırmadan kaynatınız. Pirinçler uzayınca ateşten alınız, suyunu süzüp sütle karıştırınız. Sütü ateşe koyup bir-iki taşım kaynayınca şekeri ilave ediniz. Pirinçler yumuşayınca kadar pişiriniz. Unu biraz su ile ezip sütläçe ilave ediniz. (Sütlacın koyulaşması için) Bir-iki taşım daha kaynatıp ateşten alınız. Vanilyasını ilave edip, yukarıdan dökerek birer kişilik ateşe dayanıklı kaselere doldurunuz. Bir kepçe kadar sütläç ayırarak yumurta sarısı ile birlikte karıştırıp kaselerdeki sütläçların üzerine birer kaşık yayınız. Fırın teline sıralayıp fırının sadece üst kısmını yakarak üzerlerini kızartınız.

Not: Bütün sütlü tatlıların vanilyası tatlı ateşten alınınca konulur. Sıcaklığın etkisiyle koku uçup gitmesin diye.

[ML® Sakızlı Fırın Sütläç için tıklayın](#)