



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SÜTLAÇ

Malzemeler:

- 1 kahve fincanı pirinç
- 1 bardak su
- 1/2 paket Piyale vanilin
- 7 bardak süt
- 1 kahve kaşığı tuz
- Dövülmüş çam sakızı
- 1/4 kahve fincanı Piyale pirinç unu
- 1/4 kahve fincanı Piyale buğday nişastası
- 1 su bardağı şeker

Hazırlanışı:

1 kahve fincanı pirinci ayıklayıp, yıkadıktan sonra bir büyük bardak suyla birlikte yumuşayınca dek pişirin. 1/2 paket Piyale vanilin, 7 bardak sütü, 1 kahve kaşığı tuzu ve dövülmüş çam sakızını ocakta kaynatıp içine pirinci ilave edin. 1/4 kahve fincanı Piyale pirinç unu ve 1/4 kahve fincanı Piyale buğday nişastasını 1 bardak sütle ezin. Elde ettiğiniz harcı tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırarak süte katıp, on dakika kaynatın. 1 su bardağı şekeri ekleyin. Karıştırıp, koyulaşana dek pişirdikten sonra sütlacı ısıya dayanıklı kaselere doldurun. Kaseleri içinde su bulunan bir tepsiye oturtup, üstleri kızarana dek pişirin.