



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SÜTLAÇ

1 litre süt
yarım su bardağı pirinç
1 su bardağı şeker
1 yemek kaşığı nişasta
1 adet yumurta
Yarım paket vanilya

Pirinç yıkanıp bir bardak su ile suyunu çekene kadar haşlanır. Süt ve şeker konur. 10 dk. pişirilir. Nişasta ve yumurta sarısı yarım bardaktan az su ile ezilir. Kaynamakta olan sütlactan bir kaç kaşık alıp, alıştırma yapılır. Sonra sütlaca katılıp karıştırılır. Ateşten alındıktan sonra vanilya konur. Ateşe dayanıklı kâselere boşaltılır. İçinde biraz su bulunan tepsiye dizilip fırında üstleri kızartılır. Kızarmış sütlacların üzeri, ku-rumaması için bir tepsi ile örtülerek soğutulur.

[ML® Mamuniyye için tıklayın](#)