



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İNCİRLİ PUDİNGLİ FIRIN SÜTLAÇ

1,5 lt süt  
1 paket Pakmaya İncirli Puding  
4 yemek kaşığı nişasta  
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 çay bardağı toz şeker  
Yarım çay bardağı haşlanmış süzölmüş pirinç

Pakmaya incirli 2 buçuk bardak sütle birlikte paket üzerinde verilen tarife göre pişirin. Ayrı bir tencerede 1 litre süt ve şekeri kaynamaya bırakın. 1 çay bardağı sütle nişastayı inceltip kaynayan süte karıştırarak ekleyin. Koyulasmaya başlarken vanilya ve tereyağını ekleyin. Birkaç dakika kaynatıp ocaktan alın. Güveç kaplarına altın bir kepçe Pakmaya incirli puding dökün, üstüne sütlactan dökün. Fırının tepsisine kaseleri yerleştirin. Tepsinin yarısına gelecek kadar sıcak su ile doldurun. 200 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika, üstleri kızarana kadar pişirin.

