



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI FIRIN SÜTLAÇ

1 litre süt
1 çay bardağı pirinç
1,5 çay bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı buğday nişastası
1 çay bardağı su
1 adet büyük boy portakalın kabuğu (rendelenmiş)
Yarım çay bardağı portakal suyu (taze sıkılmış)
1 paket vanilin
Üzeri için:
Tarçın (isteğe bağlı)
Toz fındık veya antepfıstığı (isteğe bağlı)

İlk olarak pirinci bol suda güzelce yıkayın ve nişastasından arındırın.
Ardından küçük bir tencereye alın ve üzerini geçecek kadar su ekleyerek pirinçler yumuşayana kadar haşlayın.
Suyunu çekince ocağın altını kapatın.
Geniş bir tencereye sütü alın ve kaynamaya bırakın.
Kaynamaya başlayan süte haşlanmış pirinci ekleyin.
5 dakika boyunca pirinçle birlikte kaynatmaya devam edin.
Ardından toz şekeri ekleyin ve karıştırarak erimesini sağlayın.
Portakal kabuğunu rendeleyin, portakal suyunu sıkın ve bunları kaynayan karışıma ekleyin.
Portakal aromasıyla sütlacın kokusu ve tadı ferahlatıcı bir hale gelir.
Bir kasede buğday nişastasını suyla açın ve sütlacın içine yavaş yavaş ekleyin.
Bu aşamada sürekli karıştırarak nişastanın topaklanmasını önleyin.
Kıvam alana kadar 5-6 dakika daha kaynatın.
Ocaktan almadan hemen önce vanilini ilave edin ve son bir kez karıştırın.
Sütlacı ocaktan alın.
Hazırladığınız sütlac karışımını fırına dayanıklı güveç kaplarına paylaşın.
Kapları derin bir fırın tepsinine dizin ve tepsiye kapların yarısına gelecek kadar su ekleyin.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, sadece üst kısmı kızarana kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin.
Üstü nar gibi kızardığında fırından alın.



