



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI FIRIN SÜTLAÇ

Süt 5 su bardağı
Su 1 su bardağı
Pirinç 4 yemek kaşığı
Toz şeker 1 su bardağı
Pirinç unu 1 yemek kaşığı
Portakal 1 adet orta boy
Vanilya 1 paket

Küçük bir sos tenceresine aldığınız pirinçleri, 1 su bardağı su ilavesiyle haşlayın. Fazla suyunu süzdürdükten sonra bir kenarda bekletin.

Portakal kabuğunu rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Ortadan ikiye kestiğiniz portakalın suyunu sıkın. Oda sıcaklığında beklettiğiniz sütü derin bir tencereye aktarın. Toz şeker, rendelenmiş portakal kabuğu ve vanilya ilavesiyle pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Pirinç ununu taze sıkılmış portakal suyu ilavesiyle karıştırın. Haşlanmış pirinç ilavesiyle sütlac tenceresine aktarın. Sürekli karıştırarak hafif koyu bir kıvam alana kadar pişirin.

Ocaktan aldığınız portakallı sütlac karışımını, çömlek fırın kaplarına eşit olarak paylaşın.

Fırın tepsisini yarısına gelecek kadar suyla doldurun. Isıya dayanıklı çömlek fırın kaplarını aralıklı olarak tepsiye yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 200-220 derece fırında, 20-25 dakika sütlacların üzeri kızarana kadar pişirin. Ilık bir hal alıp buzdolabında beklettikten sonra soğuk olarak servis edin.

