



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

FIRIN SÜTLAÇ



1 kg. süt
3 Çay bardağı toz şeker
1 Çay bardağı mısır nişastası
1 Çay bardağı pirinç
2 Su bardağı su
1 Paket vanilya

- # Küçük bir tencereye yıkanmış pirinç konur, üzerine 2 su bardağı su eklenir, çok kısık ateşte hiç su kalmayana kadar pişirilir.
- # Tencereye soğuk süt, toz şeker, haşlanmış soğumuş pirinç ve yarım çay bardağı suyla incelmış nişasta eklenir.
- # Tencere orta ateşli ocağa yerleştirilir. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
- # Sütlaç ocaktan alınır, vanilya eklenir, karıştırılır. Fırın ısısına dayanıklı toprak ya da cam kaşeler hafif ıslatılır.
- # Sütlaç, kaselerin üzerine bir parmak boşluk kalacak şekilde pay edilir.
- # Sütlaç kaseleri fırın tepsisine dizilir. Tepsie kaselerin yarısına gelecek kadar soğuk su doldurulur. 195 derece fırında sütlaçların üzeri yanık bir görünüm alana kadar pişirilir.
- # Fırın sütlaçlar fırından çıkarılır, oda ısısında soğuyunca buzdolabının alt rafına konur. 2 saat sonra ikram edilebilir.

Not: Tepsie su koymanın nedeni, buharlaşma sağlayarak, sütlaçların üstlerinin çatlamaması içindir.