

Fırın Sütlaç



Malzemeler

- 1 litre süt
- 1 su bardağı şeker
- Yarım su bardağı pirinç
- 3 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı su

1. Fırında sütlaç için öncelikle pirinci haşlayalım. Pirinçleri güzelce yıkadıktan sonra 2 su bardağı su ile pişene kadar haşlayın. Çok az sulu kalacaktır.

2. Diğer malzemeleri ekleyelim ve sütlaç pişirelim. Haşlanan pirinçlerin üzerine sütü, vanilyayı ilave edip kaynatın. Karışım kaynamaya başlayınca şekeri ve 1/3 su bardağı sütle karıştırdığınız 3 yemek kaşığı buğday nişastasını ilave ediniz. 10-15 dk daha kaynatıp altını kapatın.

3. Sütlaçları fırına sürelim. Fırın için uygun ısıya dayanıklı sütlaç kaselerine sütlaçlarınızı paylaşırın. Tepsinize soğuk su doldurun ve sütlaç kaplarını fırın tepsinize dizin (Tepsideki su sütlaç kaplarının yarısına kadar gelecek)Tepsiyi fırınınızın en üst rafına yerleştirin. 200 derecede, sütlaçlarınız kızarana kadar fırınlayın. Afiyet olsun.