**FIRINDA SÜTLAÇ TARİFİ**

**Malzemeler:**

* 1 litre süt
* 1 su bardağı şeker
* Yarım su bardağı pirinç
* 3 yemek kaşığı buğday nişastası
* 1 paket vanilya
* 2 su bardağı su
* Yarım su bardağı süt (nişastayı açmak için)

**Yapılışı:**

Pirinçleri güzelce yıkadıktan sonra 2 su bardağı su ile pirinçler yumuşayıp pişene kadar haşlayın.

Haşlanan pirinçlerin üzerine sütü, vanilyayı ilave edip kaynatın.

Bu arada bir kap içerisinde nişasta ve sütü (suyu) pürüzsüz kıvam alıncaya kadar karıştırın.

Karışım kaynamaya başlayınca şekeri ve yarım su bardağı sütle karıştırdığınız 3 yemek kaşığı buğday nişastasını ilave ediniz. 10-15 dk. daha kaynatıp ocağın altını kapatın.

Fırın için uygun ısıya dayanıklı sütlaç kaselerine sütlaçlarınızı paylaştırın.

Tepsinize soğuk su doldurun ve sütlaç kaplarını fırın tepsinize dizin (Tepsideki su sütlaç kaplarının yarısına kadar gelecek)

Tepsiyi fırınınızın en üst rafına yerleştirin.

180 derecede, sütlaçlarınız kızarana kadar fırınlayın.

**Afiyet olsun.**