



HIRAZIN
MUTFACI



Fırın Sütlaç



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 45 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 1 çay bardađı pirinç
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 su bardağı su (nişastayı açmak için)
- 1 paket vanilin
- 1 yumurta sarısı (üzeri için)

Üzeri İçin:

- Toz tarçın
- Fındık veya ceviz (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Pirinci Haşlama:

- Pirinci yıkayıp süzün.
- Küçük bir tencerede üzerine **2 su bardağı su ekleyerek yumuşayana kadar haşlayın.**

2. Sütlaç Karışımını Hazırlama:

- Büyük bir tencereye sütü alın, içine haşlanmış pirinci ekleyin.
- Şekeri ekleyip karıştırarak kaynamaya bırakın.
- Buğday nişastasını **1 su bardağı su ile açın** ve kaynayan süte yavaş yavaş ekleyin.
- Vanilini ekleyerek **5 dakika daha kaynatın.**

3. Fırında Piştirme:

- Hazırlanan sütlaç ısıya dayanıklı fırın kaselerine paylaşın.
- **Yumurta sarısını sütlaçlardan biraz alarak çırpın** ve sütlaçların üzerine sürün.
- **Önceden ısıtılmış 200°C fırında 15 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.**



4. Servis:

- Fırından aldıktan sonra soğumaya bırakın, üzerine **tarçın ve fındık serpiştirerek servis edin.**

>> **İpucu:** Daha lezzetli bir sütlaç için **sütü kaynatmadan önce içinde çubuk tarçın veya portakal kabuğu bekletebilirsiniz.**

Kiraz'ın
Mutfađı