

# Fırın Sütlaç

**Süre:** 1 Saat dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 45 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

## Malzemeler:

- 1 litre süt
- 1 çay bardağı 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 Pişirme:**

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

Kiraz'ın Mutfağı

**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 Mutfağı