



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL KABAKLI SÜTLAÇ

500 g balkabağı (temizlenmiş)
2 su bardağı su
Yarım çay bardağı pirinç
1 lt. süt
250 g toz şeker
3 adet kakule
5 adet kuru Trabzon Hurması
2 dolu avuç ceviz
2 çorba kaşığı pirinç nişastası
1 adet yumurta sarısı

500 g temizlenmiş balkabağını küp küp doğrayın, üzerine 1 bardak su ilave ederek 10 dakika kaynamaya bırakın. Sonra içine 1 bardak daha su ilave edin ve 3 adet kakuleyi de içine atın. Üzerine de yarım çay bardağı pirinci ekleyip, pirinçler pişene kadar kısık ateşte yaklaşık 10-12 dakika kapağı kapalı bir şekilde pişmeye bırakın.

Pirinçler pişince içinden kakuleleri çıkarın ve tencereye 1 litre sütü ve 250 g toz şekerini de ilave edin ve kaynamaya bırakın.

Süt kaynadıktan sonra 2 çorba kaşığı pirinç nişastasının açılması için 1 kepçe süt ile birlikte bir kasede, sütün sıcaklığına alıştıranak karıştırın ve tencereye ilave edin.

Son olarak In Love Doğrayıcıda 5 adet kuru Trabzon hurması ve 2 dolu avuç cevizi ayrı ufak parçalara ayrılanaya kadar ayrı ayrı çekip, tencereye ekleyin. Bir yumurtanın sarısını da aynı pirinç nişastası gibi ayrı bir kasede sütün sıcaklığına alıştıranak karıştırdıktan sonra ilave edin. Nişastasının içinde açılması için 5 dakika daha kaynatmanız yeteri olacaktır. Bu aşamadan sonra artık sütlacınız fırına girmeye hazır.

Sütlacı fırına dayanıklı servis kaselerine paylaşın ve fırın tepsisine dizin. Tepsinin içine yarı seviyeye gelecek kadar oda sıcaklığında su ekleyip, tepsiyi 200 derecelik fırının orta ile üst katı arasına dikkatlice yerleştirin. Su koymamızın nedeni, nemli bir ortam yaratıp, sütlacın üzeri kızarıırken kurummasını engellemek. Bu şekilde yaklaşık 7-8 dakika içerisinde üzeri kızaracaktır.

