



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİKÖY SÜTLACI (TRABZON)

1 kg yağlı süt
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı şeker
1 adet yumurta sarısı
Üzeri için:
Dövülmüş fındık

Pirinç bol suda yıkanır, üzerine su konur, kısık ateşte şeklini kaybedene kadar haşlanır. Bu arada başka bir tencerede süt kaynatılır. Pişen pirinçlerin üzerine kaymağıyla birlikte sıcak süt eklenir. Sürekli karıştırarak kıvamı yoğunlaşana kadar pişirilir. Şeker katılır. Bir kaç dakika sonra ateşten alınır. Toprak kaselere paylaşılır. Tencerede 1 kepçe kadar sütlac bırakılır, yumurta sarısıyla karıştırılır. Sütlacın üzerine konur. Kaseler tepsiye sıralanır. Tepsiye biraz su konur. 190 derece çok kızgın fırında kızarana kadar pişirilir. Fındıkla süslenir, servis yapılır.

