



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI SÜTLAÇ

- 1 litre süt
- 1,5 su bardağı tozşeker
- 2 adet yumurtanın sarısı
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- 2 çorba kaşığı pirinç
- 1 adet fındık büyüklüğünde damla sakızı

Sütten 1 çay bardağı kadar ayırıp, geri kalanını bir tencerede, şeker ve damla sakızıyla birlikte sık sık karıştırarak kaynatın. Pirinçleri nişastaları gidinceye kadar bol suyla yıkadıktan sonra, ayrı bir tencerede yumuşayınca kadar haşlayın. Sonra sütün içine ekleyin. Ayrı bir kaptaki nişastayı ve yumurta sarılarını 1 çay bardağı sütle karıştırın. Kaynamakta olan sütün içine ilave edin. Bir taşım kaynattıktan sonra tencereyi ateşin üzerinden alın. Kaselelere doldurun. Isıtılmış fırında üzerleri kızarana dek pişirin. Soğuttuktan sonra servis yapın.

