



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI SÜTLAÇ

<https://www.elele.com.tr>

4 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı kırık pirinç
1 çorba kaşığı pirinç unu
2 parça damla sakızı
1 yumurtanın sarısı
1 tutam tuz
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
15 gr tereyağı
2 çorba kaşığı süt

Pirinçleri yıkayıp süzün. Sos tenceresine alıp 2 bardak su ilave edin. Bir tutam tuz ekleyip pirinçler iyice yumuşayınca kadar pişirip süzün. Yumurta sarısı ile ezilmiş damla sakızını bir kasede karıştırın. Pirinç ununu 1 bardak sütle inceltip bulamaç haline getirin. Kalan 3 bardak sütü sütlacı pişireceğiniz tencereye aktarın. Şeker ve haşlanmış pirinci ilave edin. Bir iki taşım kaynatın. Bulamaç halindeki pirinç ununu azar azar ekleyin. Kısık ateşte sürekli karıştırarak koyu bir kıvam elde edinceye kadar pişirin. Tencereyi ocaktan almadan 5 dakika önce damla sakızlı karışımı ekleyip bir taşım daha kaynatın. Ocaktan alın. Üzerleri için yumurta sarısı, tereyağı ve sütü çırpın. Sütlacı ısıya dayanıklı kaplara paylaşın. Üzerlerine tereyağı sütü gezdirerek dökün. Kaseleri içinde su olan bir fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar 20 dakika pişirin. Soğuk servis yapın.

