



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ FIRIN SÜTLAÇ

- 1 litre süt
- 1 ay bardağı ince çekilmiş badem
- 1 ay bardağı pirinç
- 1 orba kaşığı pirinç unu
- 1 orba kaşığı nişasta
- 1 su bardağı şeker
- 1 adet yumurta sarısı

Pirincin üzerine su konur, kısık ateşte pişirilir. Yumurta hariç bütün malzeme bir tencereye konur. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Fırın ısısına dayanıklı kaselere paylaştırılır. 2 kepçe kadar tencerede bırakılır. Üzerine yumurta sarısı eklenir, karıştırılır. Yumurtalı sütlac kaselerin üzerine konur. Kaseler içinde su bulunan tepsiye dizilir. 180 derece fırında sütlacların üzeri koyu renk kızarana kadar pişirilir.