



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLAÇ

2 ay bardađı pirinç
3 su bardađı süt
1 su bardađı su
1,5 su bardađı Őeker
1 ay kaŐığı damla sakızı
1 orba kaŐığı Őeker
zeri için:
Yumurta sarısı

Pirinçleri bir tencereye alın. zerine suyu ekleyip kısık ateŐte piŐmeye bırakın. Pirinçler biraz piŐince üzerine sütü ekleyip piŐirmeye devam edin. Pirinçler iyice piŐince de zerine Őekerini, dövülmüŐ sakızı ekleyip karıŐtırın. Sürekli karıŐtırarak Őekerin erimesi için bekleyin. Fırın kaplarına paylaŐtırın. Stla içinden 1 çay bardağı alıp içine yumurta sarısını koyup karıŐtırın. Kapların zerine tekrar paylaŐtırıp 200 derecede kızarıncaya kadar piŐirip çıkartın. Sođuyunca servis yapın.

