



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLAÇ

- 1 litre süt
- 1 çay bardağı piriç
- 1 su bardağı şeker
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı nişasta

Piriç bir tencereye alınarak üzerini geçecek kadar su ilavesiyle yumuşayınca kadar kaynatılır. Ayrı bir kaptaki süt ve yumurta sarısı iyice karıştırılarak piriçlerin üzerine eklenir. Süt kaynayıncaya üzerine toz şeker ilave edilir. Nişasta az suda eritilerek tencereye ilave edilir ve sürekli karıştırarak kaynamaya devam edilir. Göz göz olunca ateşten alınır. Isıya dayanıklı toprak kaplara bölüştürülür. Biraz soğuduktan sonra kaplar fırının üst ızgara pozisyonunda üzeri kızarana kadar fırınlanır. Fırın sütlacı fırından çıkıp soğuduktan sonra servise sunulur.

