



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLAÇ

<https://yemek.name>

40 gram (3 yemek kaşığı) pirinç
400 ml (2 su bardağı) su
1/2 çay kaşığı damla sakızı
100 gram (1/2 su bardağı) şeker
20 gram (3 yemek kaşığı) buğday nişastası
2 adet yumurta sarısı
1 litre (5 su bardağı) süt
1 tutam tuz

Pirinçler ayıklanıp yıkandıktan sonra 2 su bardağı suda tamamını çekene kadar haşlanır.

Pirinçlerin üzerine süt ilave edilip orta ateşte kaynayınca kadar beklenir.

Bu arada damla sakızı 1 tatlı kaşığı şeker ile havanda dövülür.

Kaynayan süte dövülen damla sakızı, toz şeker ve tuz ilave edilip 10 dakika kadar daha pişirilir.

1/4 su bardağı su ile açılan nişasta süte karıştırılarak eklenir.

Bir taşım kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır.

Çırpılan yumurta sarılarının kabına 2 kepçe sütlac alınıp iyice karıştırılır.

Yumurtalı karışım sütlaca eklenip iyice karıştırılır.

Tek kişilik servis kaplarına bölüştürülür.

Servis kapları çukur bir tepsiye dizilir.

Kapların yarısına gelecek kadar sıcak su tepsiye konulduktan sonra önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Soğuk servis yapılır.

