



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN SÜTLAÇ

1,5 litre süt
1 ve 1/4 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı ev yapımı pirinç unu
1,5 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı pirinç
2 su bardağı su
2 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı tuz
Pirinç unu için:
1 su bardağı pirinç

Pirinç ununu hazırlamak için, 1 su bardağı pirinci, bir gece suda bekletin. Sabahleyin süzün ve iyice kurutun. Daha sonra rondodan geçirip toz haline getirin.

Yıkadığınız pirinçleri yumuşayınca kadar 1 su bardağı su ile haşlayın. Tuzu ilave edin, sütle beraber kaynatın. Ayrı bir kapta pirinç ununu ve nişastayı su ile ezin. Kaynayan sütün içine hep karıştırarak ve sicim gibi akıtarak katın. Kaynayana kadar karıştırmaya devam edin. Ev yapımı pirinç unu kullanmayacaksanız 1,5 yemek kaşığı hazır pirinç unu kullanabilirsiniz. Daha sonra Şekerini ekleyin ve 10 dakika daha bu şekilde kaynatın.

Karışımın bir kepçe başka bir kaba alın, biraz soğutun, yumurta sarılarını içine çırparak tek tek koyun.

Tencereye karıştırarak ilave edin. Kaynatmayın, ateşin altını kapatın.

Toprak kâselere boşalttığınız sütlacı iyice soğutun.

Daha sonra su dolu fırın tepsisinde üzeri kızarana kadar 200 derecede fırınlayın.

