



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRIN SÜTLAÇ

- 1 litre süt
- 1 çay bardağı pirinç
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 2 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 tutam tuz
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 2 yumurta sarısı

Pirinçler yıkanır, üzerine bir parmak geçecek kadar su konur, haşlanır, soğuyunca, üzerine süt, pirinç unu, nişasta şeker eklenir, karıştırıldıktan sonra ateşe yerleştirilir. Muhallebi kıvamını alana kadar pişirilir. Sütlactan 2 kepçe kadar alınır, bir kenara ayrılır, kalan sütlac ısıya dayanıklı kaselere paylaşılır, ayrılan sütlacın üzerine yumurta sarısı eklenir, iyice karıştırılır, kasedeki sütlacın üzerine paylaşılır. Kaseler içinde su bulunan tepsiye yerleştirilir. Önceden ısıtılan 190 derece fırına sürülür, üzerleri kızarana kadar fırında tutulur.