



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLAÇ

www.sefabdullahusta.com

1 lt süt
1.5 çay bardağı pirinç
2 yemek kaşığı pirinç unu
2.5 bardak toz şeker Tarçın
Su
1 adet yumurta sarısı

1,5 çay bardağı pirinç yıkayıp 1 litre su ile ateşe koyun. Pirinçler uzayıp bıraktığı suyu çekene kadar pişirin. Soğuk sütü ekleyin. 1-2 defa karıştırıp, kaynamasını bekleyin. Bu arada bir kasede 2 yemek kaşığı pirinç ununu, 1 su bardağı soğuk su ile ezin. Tencerede kaynamakta olan süttten 1-2 kepçe alıp kaseye ekleyin (pirinç unu ılınmış olmalı).

Pirinç ununu tencereye ekleyin, ara sıra karıştırarak 10 dakika kadar pişirin. 2,5 su bardağı toz şekeri ilave edip karıştırın ve 1-2 taşım kaynatın. Sütlacı kaselere paylaşın. Tepsiyeye koyup, altına soğuk su ilave edip 170 derecede 40 dakika fırınlayın. Üzerinin daha iyi kızarmasını istiyorsanız 1 adet yumurta sarısı kullanın ve üzerlerine tarçın serpin.

