



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SÜTLAÇ

1 lt. süt
1/2 çorba kaşığı pirinç unu
1/2 su bardaęı pirinç
1 yumurta sarısı
1 su bardağı şeker

Pirinci 2 su bardağı su ile bakır bir tencerede yumuşayınca kadar pişiriniz. Pirinç ununu biraz sütle eziniz. Sütle beraber pirince katınız. Karıştırarak orta hararetle ısıda 10 dakika pişiriniz. Şekerini katıp 1-2 taşım kaynatınız. 6-7 çorba kaşığı sütlac ayırarak, diğerini fırına dayanıklı kâselere boşaltınız. Ayrılan sütlaca bir yumurta sarısı katıp karıştırınız. Bu karışımdan kâselerin üzerine birer çorba kaşığı yayınız. Kâseleri içinde su bulunan fırın tepsisine diziniz. Fırını üstten kızdırıp üstleri pembeleşinceye kadar bekletiniz.
