



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN SÜTLAÇ

1,5 litre süt
300 gram toz şeker
3 Çorba kaşığı kırık pirinç
1.5 çorba kaşığı nişasta
1.5 çorba kaşığı pirinç unu
2 su bardağı su (Pirinç haşlamak için)
1 su bardağı su (Pirinç ununu ve nişastayı sulandırmak için)
2 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı tuz

İlk iş olarak sütü kaynatalım.

Pirinçleri yıkadıktan sonra iyice tumuşak bir hal alıncaya kadar haşlayalım.

Sütü, tuzu ve haşladığımız pirinçleri bir tencereye koyup kaynatalım.

Pirinç ununu ve nişastayı karıştırıp sicim gibi akıttığımız 1 su bardağı su ile sulandıralım.

Hazırladığınız bu karışımı kaynamakta olan tencereye yavaş yavaş katıp bir yandan da hızlıca karıştıralım.

8-10 dakika sonra toz şeker de ilave edip, boza kıvamına gelinceye kadar pişirelim.

Yumurta sarılarını bir kâse sütlac ile çırpıp karıştırarak tekrar tencereye ilave edelim.

Fırına davanıklı kâse ya da güveçlere doldurup, ılımasını bekleyelim.

Kaseleri kenarlı bir tepsiye dizip tepsiye 2 parmak kadar su ilave ederek önceden ısıttığımız fırında üzerleri, kızarıncaya kadar pişirelim.