



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRIN SÜTLAÇ

Elif Korkmazel

- 6 çorba kaşığı pirinç
- 3 su bardağı su
- 8-9 su bardağı süt
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı ufalanmış damla sakızı
- 3 çorba kaşığı buğday nişastası

Pirinçleri iyice yıkayıp süzün ve üç su bardağı suyla yumuşayana dek pişirin. Fazla suyu varsa alın. Yani pirinç suyunu çekmeli ama lapa olmaması gerek. Sütü koyup beş dakika pişirin. Damla sakızı ve şekeri tencereye ilave edin. Bir çay bardağı suyla açılmış nişastayı da karışıma ilave edin ve koyulaşana dek pişirin. Yumurta sarılarını çirpin, sütlacınla ılıklaştırın. Sürekli karıştırarak tencereye ilave edin. Sütlacı fırın kaplarına paylaşın. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar tutun.