



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRIN SÜTLAÇ

- 1 lt süt
- 1 kahve fincanı piriç
- 2 bardak su
- 1 yumurta sarısı
- 3 yemek kaşığı nişasta
- 1 su bardağı toz şeker

Piriçleri yıkayıp süzün (ben baldo piriç kullanmışım) ve 2 su bardağı suda iyice pişene kadar haşlayın. Haşlanan piriçlere sütü, şekeri, nişastayı ilave edin. (şekeri damak zevkinize göre ayarlamazı tavsiye ederim. Birden hepsini koymayın tadarak devam edin) Sürekli karıştırarak pişirin. Göz göz olunca başka bir kasede çırdığınız yumurta sarısını ilave edip hızlı hızlı karıştırın. Ocaktan alırken vanilyayı ekleyin ki kokusu kaybolmasın. Isıya dayanıklı kaplara paylaşın. Biraz ılınıp kabuk bağlayınca, kaplarının yarısına kadar su dolu tepsiye koyup üzerleri kızarana kadar 200-250 derecede (yaklaşık 30 dk) üzerlerini kızartın. Soğuyunca üzerine fındık kırığı serpin ve servis edin.

