



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN SÜTLAÇ

2 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
2 paket vanilya
1 orba kaşığı damla sakızı
1 ay bardağı pirinç
1 ay bardağı şeker
1 yumurta sarısı
1 orba kaşığı nişasta

Sütü bir tencereye döküp içine pirinçleri ekleyin. Kaynamaya bırakın. Pirinçler biraz pişince içine damla sakızı ve vanilyayı şekerini ekleyin. Koyulaşınca kadar 15 dakika daha kaynatın. Koyulaşınca ocaktan alıp küçük kaplara boşaltın. Üzerine şeker ve yumurtayı çırpın. Çok az süt ile karıştırtıp sütlacın içine dökün. Fırın kaplarına alıp üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Soğumaya bırakıp servis yapın.