



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN SÜTLAÇ

2 çay bardağı pirinç
3 su bardağı süt
1 su bardağı su
1,5 su bardağı şeker
1 çay kaşığı damla sakızı
1 çorba kaşığı şeker
200 gram fındık

Pirinçleri bir tencereye alın. Üzerine suyu ekleyip kısık ateşte pişmeye bırakın. Pirinçler biraz pişince üzerine sütü ekleyip pişirmeye devam edin. Pirinçler iyice pişince de üzerine şekerini, dövülmüş sakızı ekleyip karıştırın. Sürekli karıştırarak şekerin erimesi için bekleyin. Fırına dayanıklı kaplarına paylaşırıp üzerine şeker serpin ve 190 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirip çıkartın ve soğumaya bırakın. Kıyılmış fındıklarla süsleyip ikram edin. Soğuyunca servis yapın.