



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN SÜTLACI (SÜBYEDEN)

Necip Usta

75 gr. pirinçten yapılmış sübye

100 gr. pirinç

2+1/2 kg. süt

200 gr. toz şeker

Sübyenin yapılışı: Kırık pirinç taşlarını dikkatlice ayıklayıp üç dört defa suyunu süzdürerek yıkayıp pirincin 5 santim üzerini aşacak vaziyette ılık su doldurup bırakınız ve sabahleyin hiç karıştırmadan tencereyi eğip pirinç seviyesine kadar suyunu süzdürüp dökünüz. Küçük bir değirmende değirmenin akış ağzının önüne bir kap koyarak üstten de pirinci koyup kolunu çevirerek çekiniz. Tencerenin içine akmış olan koyu süt gibi duran beyaz şeye sübyedir. İyice karıştırıp çok ince bir ipek veya naylon elekten süzdürünüz.

Pirinci temizleyip yıkadıktan sonra üzerini ılık su ile kapatıp 1 saat ıslatınız ve sonra yıkayıp süzdürdükten sonra bir tencerede pirinçle sütü ağır ağır karıştırarak bir kere kaynatınız. Sonra zaman zaman karıştırıp kaynatarak 30 dakika pişiriniz ve şekerini ilâve ederek 5 dakika daha pişiriniz. Sübyesini karıştırarak yedirip 5 dakika daha ağır ağır karıştırarak pişirdikten sonra ateşten indirip, bir kapta 3 adet yumurta sarısını az vanilya ile iyice çırpıp içersine pişmiş sütlaçtan karıştırarak bir kepçe yediriniz ve yumurta sarılı sütlacı tenceredeki sütlacın içine karıştırarak ilâve edip kaselere boşaltınız ve bir tepsinin içine az su koyup kâseleri sulu tepsiye diziniz ve sonra üstten hararetli fırına sürüp üzerleri kı zardığı zaman fırından çıkarıp soğutarak servis yapınız.

Not: Üstünün renk alması yalnız üstten yanan salamandralarda daha kolay olur.