



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SÜTLAÇ

Malzemesi: (6 kişilik)

2 1/2 kg. + 1 bardak süt

1 fiske tuz

200 gram şeker

100 gram pirinç

1/4 bardak nişasta

3 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Pirinç bol suyla üç-dört kere yıkayıp süzün. Üzerini örtecek kadar ılık su ilave edip, bir saat dinlendirin. Süzün. İçine bir fiske tuz atılmış 2 1/2 kg. sütü kaynatın. Pirinç ilave edip, ağır ateşte, ara sıra karıştırarak yaklaşık 30 dakika pişirin. Şekeri ilave edip, 5 dakika daha pişirin.

Nişastayı bir bardak süte yedin. Kaynamakta olan süte, azar azar, yedirerek katın. Koyulaşınca kadar pişirin.

Fırınınızı iyice kızdırın.

Küçük bir kaptan yumurta sarılarını çırpın. İlinmaya yüz tutan sütlactan bir kaç kaşık alıp, yumurta sarılarına yedin. Daha sonra bu karışımı tekrar sütlaca, katıp, karıştırın.

Sütlacı Borcam'a boşaltın. İlinınca, kızgın fırına sürüp, üzeri yanınca kadar pişirin. Fırından alıp, soğuttuktan sonra, servis edin.