



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAMLASAKIZLI SÜTLAÇ

Tuğrul Şavkar

40 gr. pirinç  
400 ml. su  
1/2 çay kaşığı ufalanmış damlasakızı  
100 gr. tozşeker  
30 gr. buğday nişastası  
2 adet yumurta sarısı  
1 lt. süt (4 su bardağı)

Pirinçleri ayıklayıp, yıkayın ve süzün. Suyla birlikte tencereye koyup orta ateşte haşlayın. Pirinçler haşlandıktan sonra tencerenin dibinde su kalmışsa süzün.

Damlasakızını havanda biraz tozşeker ile dövün. Nişastayı yaklaşık V\* su bardağı su ile sulandırın.

Başka bir tencereye yumurta sarılarını koyup, çıpm. Sütü ekleyip, çırparak karıştırın. Şekeri, sakızı ve haşlanmış pirinçleri de katarak orta ateşte bir taşım kaynatın.

Sulandırılmış nişastayı karıştırarak ekleyin, bir taşım daha kaynatarak ateşten alın.

Hazırladığınız sütlacı kâselere boşaltıp, üzerlerini dilediğiniz gibi süsleyerek servis yapın.