



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GREYFURLU FIRIN SÜTLAÇ

<https://migros.com.tr>

500 ml. süt
10 gr. pirinç unu
50 gr. pirinç
120 gr. toz şeker
2 adet geryfurt
2 adet yumurta sarısı

1. Pirinci ılık suda yarım saat bekletin.
2. 1 su bardağı sütte pirinç ununu ezin.
3. Kalan sütü bir tencereye alıp süzölmüş pirinci ekleyin.
4. Pirinç unlu sütü de ekleyip kısık ateşte, pirinçler yumuşayana kadar pişirin.
5. Şekerini ilave edip kaynatın.
6. Greyfurtları sıkıp, suyunu sütlaca ekleyin.
7. Bir taşım kaynatıp ocaktan alın.
8. Hazırladığınız sütlactan 2-3 kepçe ayırın.
9. Kalanını ısıya dayanıklı kaselere paylaşdırın.
10. Ayırdığınız sütlaca çırpılmış yumurta sarılarını ekleyip karıştırın.
11. Kaselerdeki sütlacların üzerine paylaşdırın.
12. Kaseleri içi su dolu bir fırın tepsisine dizin.
13. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika kadar pişirin.
14. Oda sıcaklığında soğutup servis yapın.

