



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMSİKÖY SÜTLACI

- 1 lt süt
- ½ su bardağı pirinç
- 1,5 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı SANA Klasik
- 1 su bardağı şeker
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- ½ çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı ekstra su

Sütü tencereye alın ve kaynamaya bırakın.

Başka tencerede yıkanmış pirinç 1 yemek kaşığı SANA KLASİK ve 1,5 su bardağı su ile haşlayın. Haşlama işlemi sırasında tencerenin kapağını kapatın ve pirinç suyunu çekene kadar pişirin.

Haşlanan pirinç süte ilave edin, şekeri ekleyin ve hafif kıvam alana kadar pişirin.

1 çay bardağı su, tuz, un ve yumurta sarısını bir kaptaki karıştırın ve süte ekleyin.

Sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın, son olarak vanilyayı ilave edin.

Hazırlanan karışımı güveç kaplarına doldurun, bir fırın tepsisine dizin.

Fırın ayarlarından yalnızca üst ızgarayı seçerek çalıştırın. Fırın tepsisinin içini güveç kaplarının yarısına gelecek kadar su doldurun ve sütlacın üzeri kızarana kadar pişirin.

Fırından çıktığında kıvamı hala sulu olacaktır, endişe etmeyin.

Pişen sütlacı, üzeri açık olarak buzdolabında 1 gece soğumaya bırakın.

Üzerini kırık fındık ile süsleyin. Arzuya göre toz tarçın ekleyebilirsiniz. Soğuk servis edin.

