



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİKÖY SÜTLACI (TRABZON)

<https://www.sabah.com.tr>

2 litre süt (Manda)
1,5 su bardağı pirinç
2 su bardağı su
1,5 su bardağı toz şeker
2 paket vanilya
2 adet yumurta sarısı
Üzeri için:
Fındık

Sütü bir tencereye alın ve kaynatın. Pirinci ayrı bir tencerede haşlayın ve suyunu çekip yumuşayınca süte ekleyin. Süt ve pirinç birbiriyle özleşince toz şeker ve vanilyayı katıp bir taşım kaynatın. Yumurta sarılarını derin bir kâsede çırpın, sütlactan 1 kepçe alın ve yumurta sarısına ilave edip çırpıma devam edin. Sütlacı güveç kaplara paylaşın. Yumurta sarılarını güveçteki sütlacta pay ederek hafifçe karıştırın. Güveç kaplarını fırın tepsisine yerleştirin ve tepsiye bir parmak su ilave edin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Soğuduktan sonra üzerine dövülmüş fındık serperek servis yapın.

