



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİKÖY SÜTLACI (TRABZON)

1 kg. süt
1 kahve fincanı pirinç
1.5 bardak şeker
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 tutam tuz
2 bardak su

Pirinci, bir su bardağı suda haşlayın, sütü kaynatın. Süt kaynadıktan sonra şekeri ilave edin. İçine tereyağını da ekleyin. Tekrar kaynadıktan sonra pirinci suyuyla beraber ilave edin, 15 dakika kaynamaya bırakın. Yumurtanın sarısını nişasta ve bir bardak su ile iyice çırpın, sütün içine azar azar dökerek karıştırın. Beş dakika daha kaynatın ve altını kapatın. Daha sonra fırın kaplarına dökün. 250 derecede üstleri kızaracak kadar pişirin, fındık ile servis edin.