



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİKÖY SÜTLACI (TRABZON)

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

1 lt süt
Yarım su bardağı pirinç
1.5 su bardağı su
1 su bardağı şeker
1 yemek kaşığı un
1 yumurta
1 paket vanilya
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay bardağı su

Sütü tencereye koyalım ocağın altını açalım.

Süt kaynayana kadar başka bir tencerede pirinci 1 buçuk su bardağı su ile pişirelim.

Lapalaşan pirinci kaynayan sütün içine ilave edelim ve kıvam alana kadar kaynatalım.

Daha sonra şekeri ilave edip 2 dk. kadar daha kaynatalım.

Yumurtanın sarısını kullanacağız. Bir kaba yumurta sarısı 1 yemek kaşığı un ve 1 çay bardağı su, tuz koyup karıştıralım.

Hazırladığımız karışımı sütlaca ekleyelim hızlıca karıştıralım. Bu şekilde de 10 dakika kaynatıp vanilyayı ilave edip ocağı kapatalım.

Toprak kaselere sütlacı bölelim. 6 kase çıktı benim sütlacım. Fırın tepsisine kaseleri yerleştirip tepsinin yarısına gelecek şekilde su koyalım.

250 derece (önceden ısıtmanıza gerek yok) Sütlacın üstü kızarana kadar pişirelim. Soğuduktan sonra üzerine bol fındıkla servis edebilirsiniz

