



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAMSİKÖY SÜTLACI (TRABZON)

2 Litre Süt  
175 Gr Pirinç  
50 Gr Nişasta  
3 Adet Yumurta Sarısı  
1 Paket Vanilya  
Yarım kg Toz Şeker  
1 Litre Süt (Pirinç Pişirmek İçin)  
1 Avuç Fındık (Üzeri İçin)

Süt ve pirinç geniş bir tencerenin içine alıp pişiriyoruz. Ayrı bir tencerede 2 litre sütü kaynatıp şekerini ilave ediyoruz. Süt ile haşlanmış pirinç kayanayan süte ekliyoruz. Nişasta, vanilya ve yumurtaların sarısını bir kase nin içinde biraz süt ilave ederek çırpıyoruz. Sütlacımıza ekliyoruz. Biraz daha kaynattıktan sonra küçük sütlac kaselerine paylaşıyoruz. Kaseleri fırın tepsisinin içine alıp biraz sıcak su döküyoruz. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında kızarana kadar pişiriyoruz. Piştikten sonra isteğe göre üzerine kırılmış fındık serpip servis ediyoruz.