



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU FIRIN SÜTLAÇ

- 1 Adet Limon Kabuğu Rendesini
- 1 Su bardağı Pirinç
- 1 Litre Süt
- 1 Su bardağı Toz Şeker
- 1 Adet Yumurta

Pirinci yıkayıp bir tencereye alıyoruz. Üzerini iki parmak aşacak kadar su ilave edip ara sıra karıştırarak nişastasının patlamasını sağlıyoruz. Suyunu çekip pirinçler iyice pişene kadar kaynatıyoruz. Geniş bir tencereye sütü, şekeri, yumurta sarısını alıp çırpma teliyle karıştırarak kaynamaya bırakıyoruz. Kaynayan sütümüzün üzerine iyice pişirdiğimiz pirinçleri dahil edip kısık ateşte kıvamı yoğunlaşana kadar kaynatıyoruz. En son limon kabuğu rendesini ekleyip ısıya dayanıklı kâselerin içine paylaşıyoruz. Bir tepsiye kâselerimizi alıyoruz. Tepsinin dibine iki parmak soğuk su koyup sütlâçlarımızı önceden ısıtılmış 250 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar tutuyoruz. Eğer fırınınızın üst resistansı varsa sadece üstten kızartabilirsiniz. Sütlâçları dikkatlice fırından alıp tepside çıkararak soğumaya bırakıyoruz. Oda ısısına gelen sütlâçlarımızı buzdolabında bir gece soğuttuktan sonra ister dondurmaya ister sade servis edebilirsiniz.

