



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI FIRIN SÜTLAÇ

10 kişilik Gerekli malzeme:

- 4 su bardağı süt,
- 1 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 kase haşlanmış pirinç
- 1 kase su,
- 1 parça damla sakızı
- 1 adet yumurta sarısı

Pirinci yıkayıp süzün. Tencereye 1 kase su ve pirinci koyup ateşe oturtun. Pirinçler yumuşayana kadar arada bir karıştırarak haşlayın.

Süt, toz şeker, damla sakızı ve vanilyayı bir başka tencereye koyarak orta ateşte beraber kaynatın.

Sütlü karışım kaynayınca haşlanmış birince ilave edip karıştırın.

Nişasta ve 1 yumurta sarısını az miktarda su ile sulandırıp eritin.

Nişastalı karışımı kaynamakta olan malzemenin içine, tel süzgeçten geçirerek karıştırın ve bir taşım kaynadıktan sonra ocaktan alın.

Cam kaselere veya güveçlere paylaşın. Su doldurulmuş derin bir tepsiye kaseleri koyup fırına verin.

Sütlacın üzeri kızarıncaya kadar yüksek ısıda fırınlayın. Soğuk olarak servis yapın.

[ML® Sakızlı Fırın Sütlac için tıklayın](#)



Fotoğraf "azade" tarafından gönderildi. 23.06.2019