



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAKIZLI FIRIN SÜTLAÇ

### Malzemeler:

- 4 su bardağı süt
- Yarım su bardağı pirinç
- 1 su bardağı toz şeker
- Yarı su bardağı mısır nişastası
- 2-3 parça damla sakızı

### Hazırlanışı:

Pirincin üzerine 2 su bardağı su eklenir. Kısık ateşte suyu tamamen çekene dek pişirilir. Pirinç soğuduktan sonra üzerine soğuk süt, şeker, 1 çay bardağı suyla karıştırılmış nişasta eklenir. Sürekli karıştırarak orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Ocaktan almadan hemen önce dövülmüş damla sakızı eklenir. Sütlaç hafif ıslatılmış, fırın ısısına dayanıklı kaselere 1 parmak boşluk bırakarak doldurulur. Kaseler tepsiye yerleştirilir. Tepsiye yarı seviyesine kadar su konur. Sütlaçlı tepsi önceden ısıtılmış 195 derece fırına sürülür. Sütlaçların üzeri kızarana kadar pişirilir. Soğutularak servise sunulur.

Not: Bu şekilde hazırlanan fırın sütlacın kızarması için ayrıca yumurta sarısı kullanmaya lüzum yoktur.

---