



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI FIRIN SÜTLAÇ

MALZEMELER

Süt 4 su bardağı
Şeker 1 su bardağı
Nişasta 2 yemek kaşığı
Pirinç 1 kase
Su 1 kase
Çamsakızı 1 parça
Yumurta sarısı 1 adet
Vanilya

YAPILIŞI

Pirinç yıkayıp süzün. Tencereye 1 kase su ve pirinci koyup ateşe oturtun. Pirinçler yumuşayana kadar arada bir karıştırarak haşlayın. Süt, toz şeker, çam sakızı ve vanilyayı bir başka tencereye koyarak orta ateşte beraber kaynatın. Sütlü karışım kaynayıncaya haşlanmış pirince ilave edip karıştırın. Nişasta ve bir yumurta sarısını az miktarda su ile çırpıp eritin. Nişastalı karışımı kaynamakta olan malzemeye, tel süzgeçten geçirerek karıştırın ve bir taşım kaynadıktan sonra ocaktan alın. Isiya dayanıklı kaselere veya güveçlere paylaşın. Su doldurulmuş derin bir tepsiye ısıya dayanıklı kaseleri koyup fırına verin. Sütlaçların üzeri kızarıncaya kadar yüksek ısıda fırınlayın. Soğuk olarak servis yapın.
