



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI FIRIN SÜTLAÇ

Malzeme:

2 su bardağı süt

yarım çay bardağı Bizim Mutfak Baldo pirinç

4 orba kaşığı toz şeker

2 gram damla sakızı

1 ay kaşığı Bizim mutfak Nişasta

Pirinci iyice yıkayın ve haşlayın. Süt ve şekerini bir kaptaki kaynatın. Karışımına nişasta ekleyerek bağlayın. İçine yarım çay bardağı haşlanmış pirinç ve damla sakızını ekleyip karıştırmaya devam edin. Sütlaı servis kaselerine alın. Kaseleri önceden ısıtılmış 250 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar bekletin. Pişirdikten sonra oda sıcaklığında soğutarak servise hazır hale getirin.