



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI SÜTLAÇ

Vedat Başaran

Damla sakızı
50 gr. buğday nişastası
1 adet yumurta
1 litre süt
250 gr. toz şeker
40 gr. pirinç

Pirinci haşlayın. Tencereye yarım litre süt koyun. İki parça damla sakızı ve toz şekeri katıp karıştırarak kaynatın. Nişastayı bir kabin içine koyun. Yumurta sarısını beyazından ayırıp, yarım litre süt ile birlikte ilave edip iyice karıştırın. Süzgeçten geçirerek tencerede kaynayan süte katıp süt yoğunlaşınca kadar karıştırarak kaynatmaya devam edin.

Haşlanan pirinci süzüp soğuk sudan geçirin. Tencereye boşaltıp, bir karıştırdıktan sonra tencereyi ocaktan alın. Sütlacı ateşe dayanıklı kaplara taksim edip, fırın tepsisinin içine yerleştirin. Tepsiyeye bir parmak su koyup, 200 C derece ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.

Üstleri renk aldıktan sonra fırından çıkarıp, soğumaya bırakın. Öğütülmüş şam fıstığı eşliğinde soğuk olarak servis yapın.