



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SAKIZLI FIRIN SÜTLAÇ



- 1 Litre süt
- 2 Parça damla sakızı
- 1,5 Su bardağı şeker
- 1 Çay bardağı pirinç
- 1 Çorba kaşığı pirinç unu
- 1 Çorba kaşığı buğday nişastası
- 1 Adet yumurta sarısı

- # Pirinç bir küçük tencereye konur, üzerine 2 – 3 parmak geçecek kadar su konur, pirinçler uzayana kadar kaynatılır.
- # Soğuk süte pirinç unu, nişasta ve şeker konur, pürüz kalmayacak şekilde çırpıcıyla karıştırılır.
- # Haşlanmış pirinç, sütlü karışıma ilave edilir ve orta hararetle ocağa alınır. Sürekli karıştırılır.
- # Sütlacın pişmesine yakın, dövülerek toz haline getirilmiş damla sakızı eklenir.
- # Ocaktan alınır. Isıya dayanıklı kaselere pay edilir.
- # Pişirme tenceresinde 1 kepçe kadar sütlac bırakılır. Bu sütlaca 1 adet yumurta sarısı eklenir, karıştırılır.
- # Yumurtalı karışım kaselere alınmış sütlacın üzerine eşit olarak pay edilir.
- # Sütlac kaseleri bir fırın tepsisine dizilir, sıcak fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Sakız mevcut değilse, vanilya konulabilir. O zaman klasik fırın sütlac hazırlanmış olur.