



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Saqqızlı Fırın Sütlaç

Sakızlı Fırın Sütlaç



- 1 Litr süt
- 2 Parça damla saqqızı
- 1.5 Stəkan şəkər
- 1 Stəkan düğü
- 1 Yemək qaşığı düğü unu
- 1 Yemək qaşığı buğda nişastas
- 1 Ədəd yumurta sarısı

- # Düğü bir balaca məməyiyə qoyulur, üzərinə 2-3 barmaq geçəcəq qəder su qoyulur, düğülər uzanana qəder qaynadılır.
- # Soyuq sütlə düğü unu, nişasta və şəkər qoyulur, pürüz qalmayacaq şəkildə çırpıcıyla qarışdırılır.
- # Xaşlanmış düğü, sütlü qarışıma əlavə edilir və orta hərəreətli fırına alınır. Davamlı qarışdırılır.
- # Sütlacın bişməsinə yaxın, döyülərəq toz halına gətirilmiş damla saqqızı əlavə olunur. Fırından alınır. İstiyə dözən qablara pay edilir.
- # Bişirmə qazanına 1 kəbgir qəder sütlaç bırxılır. Bu sütlaca 1 ədəd yumurta sarısı əlavə olunaraq qarışdırılır.
- # Yumurtalı qarışım qablara alınmış sütlaçların üzərinə bərabər olaraq bölünür.
- # Sütlaç qabları bir fırın məcməyiyəsinə düzülür, isti fırında üzəri qızarana qəder bişirilir.

**Not:** Saqqız yoksa, valilin qoyula bilər. O zaman klassik fırın sütlaç hazırlanmış olar.