



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Milchreis mit Mastix im Backofen

Sakızlı Fırın Sütlaç



1 l Milch
2 Mastix
1 ½ Gläser Zucker
1 Teeglas Reis
1 EL Reismehl
1 EL Weizenstärke
1 Eigelb

- # Reis in einen Topf füllen und mit Wasser befüllen bis das Wasser 2-3 fingerbreit über dem Reis steht.
- # Kalte Milch, Reismehl, Weizenstärke und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen geschmeidig schlagen.
- # Die Milchmischung in den gekochten Reis geben und unter ständigem Umrühren auf mittlerer Hitze köcheln lassen.
- # Bevor der Milchreis fertig gekocht ist Mastix mit dem Stampfer zerstampfen und dem Milchreis unterrühren.
- # Vom Herd nehmen und in hitzebeständige Schalen füllen.
- # Im Topf etwa einen Schöpflöffel Milchreis stehen lassen. In diesen Milchreis ein Eigelb unterrühren.
- # Diese Mischung in die bereits mit Milchreis gefüllten Schalen gleichmäßig verteilen.
- # Die Schalen mit Milchreis auf einen Backblech stellen und im Backofen braten bis die Oberfläche goldbraun ist.

Tipp: Wenn kein Mastix vorhanden kann man Vanille verwenden. In diesem Fall hätte man klassischen Backofenmilchreis zubereitet.