



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA SÜTLACI

2 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
2 ay Fincanı pirinç
2 Su Bardaęı su
2 ay Bardağı toz şeker
6 orba Kaşığı toz şeker
1 Su Bardaęı su
1 Tatlı Kaşığı limon suyu
2 Adet yumurta
1 Adet ubuk tarçın
4 Su Bardaęı süt

Pirinçleri suda yumuşayınca kadar haşlayın ve fazla suyunu süzün. Süt, pirinç, sana, toz şekerini karıştırarak suyunuekene kadar pişirin. Soğuyunca çırpılmış yumurtaları karışıma ekleyin ve iyice karıştırın. Karışımı geniş bir kaba boşaltın. 170 derecede üzeri kızarana kadar pişirin ve dilimleyin. Hazırladığınız şurubu karışıma dökerek servis yapın.