



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI SÜTLAÇ

1 litre soğuk süt
2 çay bardağı kırık pirinç
1 litre su
3 yemek kaşığı pirinç unu
2.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı frambuaz
2 yemek kaşığı margarin
Üzeri için;
Frambuaz
File ve toz antepfıstığı
Taze nane yaprakları

Pirinci nişastası gidinceye kadar bol suyla yıkayın. Tencereye alıp üzerine su ekleyin ve yumuşayınca kadar pişirin. Pirinçler suyunu çekince sütün 3/4'ünü ekleyin. Karıştırıp kaynamasını bekleyin. Bir kasede pirinç unu ve kalan sütü karıştırın. Tencerede kaynamakta olan pirinçli sütün 1-2 kepçe alıp kaseye ekleyin. Karıştırıp tencereye ilave ederek karıştırın ve 10 dakika daha pişirin. Şekeri ve yağı ilave edip karıştırarak pişirin. Pirinçler iyice yumuşadıktan sonra tencereyi ocaktan alın. Frambuazları ekleyip tekrar karıştırın ve kaselere paylaşın. Ilınmaya bırakın. Ilındıktan sonra buzdolabına alıp soğutun. üzerini frambuaz, toz ile file antepfıstığı ve taze nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.