



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ NACİYE

Ayşe Tüter

3 adet yumurta
3 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı un
Yarım litre süt
1 tatlı kaşığı tarçın
Şerbeti için:
250 gram şeker
1 bardak su

Yumurta ve şekeri robotta yumurtanın rengi açılıncaya kadar 5 dakika boyunca iyice çırpın. Unu ve tarçını ilave edip karıştırın. Sütü katıp karıştırdıktan sonra 45 santim çapında yağlanmış fırın kabına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Şeker ve suyu 10 dakika kaynatıp ılınmaya bırakın. Fırından çıkardığınız tatlı ılınınca üzerine ılık şerbeti gezdirin. Bir saat sonra servis yapın.

