



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU SÜTLAÇ

4 su bardağı süt
1/4 su bardağı pirinç
1/3 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı buğday nişastası (tepeleme olmamasına dikkat edin)
1 adet yumurta sarısı
2 adet sarı
1 adet yeşil limon kabuğu rendesi

Küçük boy bir tencerenin içine 1/4 su bardağı pirinci ve 2 su bardağı suyu koyup haşlayınız. Pişen pirinçleri soğuk sudan geçirin.
Orta boy bir tencerenin içine 4 su bardağı sütü, 1/3 su bardağı toz şekeri, 1/4 su bardağı haşlanmış pirinci koyup, orta ateşte yaklaşık 4 dakika kaynamaya bırakınız.
2 adet sarı ve 1 adet yeşil limonun kabuklarını rendeleyip, ocakta kaynamakta olan sütlacın içine ekleyiniz.
Bir kâbın içine 3 yemek kaşığı buğday nişastasını, 1 adet yumurta sarısını ve 4 yemek kaşığı suyu koyup, karıştırarak inceltiniz.
Sütlaca incelttiğiniz nişastalı karışımı, yavaşça ve sürekli karıştırarak ekleyiniz. 2 dakika kadar daha kaynattıktan sonra servis için kaselere boşaltınız ve soğumasını bekleyerek servis yapınız.