



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ FIRIN SÜTLAÇ

Yarım kilo süt
Yarım su bardağı toz şeker
1 kahve fincanı pirinç
3/4 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
Tuz
Tarçın

Pirinç tencereye koyun. 1 su bardağı su ekleyin. Kısık ateşte haşlayın. Toz şekerle sütü başka bir kaptaki birlikte kaynatın. Kuru üzümleri ve pirinç ekleyip 5-6 dakika 6 Kişii daha pişirin. Karışımı kaselere paylaşın. Kızdırılmış fırında, su dolu bir tepsi içinde üzeri kızarana kadar pişirin. Tarçın serpin. Sıcak veya soğuk servis yapın.

Not: Üzümler tatlı olduğu için tarifte şeker miktarı az tutulmuştur. Arzu edilirse miktar artırılabilir. Aynı tarife 2 yumurta ekleyebilirsiniz. Yumurtaları çırpılmış olarak ılık süte ekleyin. Daha sonra sütü kaynatın.