



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ FIRIN SÜTLAÇ

500 ml süt

1 ay bardağı toz şeker

1 kahve fincanı pirinç

1 ay bardağı kuru üzüm

1 yemek kaşığı margarin

Üzeri için:

1 ay bardağı antep fıstığı

Pirinci bir bardak suda içine 1 yemek kaşığı margarin koyarak kısık ateşte haşlayın. Şekerle sütü birlikte kaynatın. Üzümleri ve pişmiş pirinci de ekleyip 5-7 dakika daha ateşte bırakın. Karışımı, ateşe dayanıklı kaselere bölüştürün. Kızdırılmış fırında, su dolu bir tepsi içinde üzeri kızarana kadar pişirin. Üzerlerine antepfıstığı serperek soğuk olarak servis yapın.