



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ SÜTLAÇ

Malzemeler:

2 yumurta (ırpılmış)
1/2 su bardağı şeker
2 su bardağı sıcak süt
1 bardak kuru üzüm (ekirdeksiz)
1 kahve fincanı pirinç
1 su bardağı su
tarçın

Yapılışı:

Pirinç 1 bardak suyla pişirilir. Yumurta, şeker karıştırılır. Azar azar süt ilave edilir. Pişirilen pirinç ve kuru üzüm eklenip bir taşım kaynatılır. Isıya dayanıklı kaselere boşaltılıp 200° de kızartılır.

Not: Sütlü tatlılar fırında kızartılırken kaseler su konmuş kabın içine oturtulur ve fırının üst ayarı yakılır. Tepsî, fırının en alt gözüne konur.