



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI VİŞNELİ FIRIN SÜTLAÇ

4 su bardağı süte, 1 su bardağı tozşeker, 2 adet dövülmüş damla sakızı katıp kaynatın. Diğer bir tencerede 1 su bardağı pirinci biraz suyla yumuşayana kadar pişirin. Kaynayan süte yavaş yavaş ekleyin. Kısık ateşte koyulaşana kadar pişirin. Küçük fırın kaplarının dibine 1 çorba kaşığı çekirdekleri çıkarılmış vişne koyun. Sütlaça 1 adet yumurta sarısı kaüp, karıştırın. Kaplara bir buçuk kepçe sütlaç koyun. Su dolu bir tepsiye alın. Orta ısıllı fırında üzeri kızarana dek bekletin. Soğuyunca, vişne taneleri ile süsleyip servis yapın.

[ML® Vişneli Sütlaç için tıklayın](#)