



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ SÜTLAÇ

1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı pirinç
1 su bardağı toz badem
1 poşet toz kremşanti
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı pirinç unu
1 çorba kaşığı nişasta
Üzeri için:
File badem, tarçın

1 litre sütten 1 su bardağı sütü ayırın. Diğer sütü tencerenin içine alın. Şekeri ekleyip şeker eriyene kadar pişirin. Pirinci haşlayıp süte katın. Vanilya, pirinç unu, nişasta ve toz bademi ekleyip koyu bir kıvam alana kadar pişirin. Pişen sütlacı soğumaya bırakın. Geniş bir kâsedde, ayırmış olduğunuz süt ile toz kremşantiyi çırpma teli ile iyice çırpın. Sütlacı soğuyunca çırpılmış olduğunuz kremşantiyi ekleyip karıştırın. Sütlacı kâselere doldurup file badem ve tarçın ile süsleyin.

