



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI FIRIN SÜTLAÇ

Elif Korkmazel

- 1 su bardağı piring
- 4 su bardağı süt
- 2 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 2 çorba kaşığı piring unu
- 6 top dondurma

Pirinçleri üzerine kapatacak şekilde su koyup 10 dakika haşlayın. Üzerine sütü ilave edip kaynatmaya devam edin. Pirinç ununu az suyla açıp, içine ekleyin ve şekeri ilave edip karıştırarak şekerin erimesini sağlayın. Şeker eriyince ocaktan alıp vanilyayı katın. Üzerinin çok kızarmasını istiyorsanız 1 yumurtayı çırpın ve 1 kepçe sütlaçla karıştırıp fırın kaplarına doldurduğunuz karışımın üzerine paylaştırın. 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarancaya kadar pişirin. Soğutup dondurmayla beraber servis yapın.