



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONDURMALI FIRIN SÜTLAÇ

2 çay bardağı pirinç  
3 su bardağı süt  
1 su bardağı su  
1.5 su bardağı şeker  
1 çay kaşığı damla sakızı  
3 çorba kaşığı şeker  
200 gram dondurma

Pirinçleri bir tencereye alın. Üzerine suyu ekleyip kısık ateşte pişmeye bırakın. Pirinçler biraz pişince üzerine sütü döküp pişirmeye devam edin. Pirinçler iyice pişince de üzerine şekerini, dövülmüş sakızı ekleyip karıştırın. Sürekli karıştırarak şekerin erimesi için bekleyin. Fırına dayanıklı kaplara paylaştırıp üzerine güzelce kızarsın diye şekeri serpin. 190 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirip çıkartın ve soğumaya bırakın. Kaymaklı dondurmayla ikram edin.



Fotoğraf "Erdim" tarafından gönderildi. 24.08.2014