



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI SÜTLAÇ

15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
200 gr (1 su bardağı) pirinç
400 gr (2 su bardağı) süt
125 gr (1/2 su bardağı) krema
4 çorba kaşığı şeker
2 yumurtanın akı
2 yumurtanın sarısı
1 su bardağı elma sosu
2 çorba kaşığı meyve jölesi (sıcak)
50 gr (1/2 su bardağı) badem (ince zırları soyulmuş ve kıyılmış)
60 gr (1/3 su bardağı) fındık (dövülmüş)

1,5 litrelik (7,5 su bardağı su alan) bir sufle kalıbını (yada yüksek kenarlı bir tepsiyi) 1 çorba kaşığı tereyağla yağlayınız.

Pirinç ve sütü orta boy bir tencerede orta ateşte, sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, pirinci 15-20 dakika, bütün sütü çekip yumuşayınca kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp bir kenara bırakınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (170° C) getirip, ısıtınız.

Pirinç tenceresine krema, 2 çorba kaşığı şeker ve yumurta sarılarını ekleyiniz.

Pirinçli karışımın üçte birini hazırladığınız sufle kalıbına dökünüz.

Üstüne elma püresinin yarısı ile 1 çorba kaşığı sıcak meyve jölesi sürünüz. Bademlerin yarısını serpiniz. Sonra kalan 12 su bardağı elma sosunu, kalan 1 çorba kaşığı meyve jölesini ve kalan bademleri aynı sırayla döşeyiniz.

Orta boy bir kasede yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla, yumurta aklarını kar haline getiriniz. Madeni bir kaşıkla, kalan 2 çorba kaşığı şekeri ve fındıkları katıp, karışımı kaşıkla kalıptaki malzemenin üstüne sürünüz. Sufle kalıbını fırına sürüp 25-30 dakika, üstü açık kahverengi olana kadar pişiriniz. Kalıbı fırından alıp hemen yada iyice soğuduktan sonra, servis ediniz.