



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ USULÜ PİRİNÇ TATLISI

3 su bardağı süt
3 adet yumurta sarısı
75 gr toz şeker
75 gr pirinç
5 ml vanilya esansı
4 yemek kaşığı sana

Önce fırınınızı 175 °C'ye getirip, ısıtın. Sütü bir tencereye koyun. Vanilya esansını ilave edip, bir taşım kaynatın. Pirinci serpiştirerek kaynar süte atıp, tekrar kaynayınca kadar karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp önceden ısıtılmış fırına koyun. Sütlü pirinç karışımını fırında pirinçler iyice yumuşayınca kadar, arasıra karıştırarak pişirin. Tencereyi fırından alın. Fırını söndürmeyin. Bir kaptan yumurta sarıları, şeker ve Sana'nın 3 çorba kaşığı tulle iyice çırpılarak birbirine yedirin. Sütlü pirinç karışımından birkaç kepçe alıp yumurta-şeker-Sana karışımının bulunduğu kaba aktarın tulle hızla çırpılarak her iki karışımı birbirine yedirin. Bekletmeksizin bu karışımı tenceredeki sütlü pirinç karışımına ilave edin ve yine hızlı bir biçimde karıştırın. Kalan 1 çorba kaşığı Sana ile 5 güvecin içini ve kenarlarını yağlayın. Sütlacı yağlanmış güveçlere boşaltın. Güveçleri önceden ısıtılmış fırına sürüp, üstleri altın sarısı bir renk alıp, yer yer kahverengileşinceye kadar pişirin. Sütlaçları fırından alıp, sıcak olarak servis yapın.