



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA SÜTLACI

75 gr kuru üzüm
90 gr pirinç
1 adet limon kabuğu
250 ml su
500 ml yağsız süt
225 gr toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta sarısı
15 gr tereyağı
1 adet çubuk tarçın

Kuru üzümü bir kaptan ıslatın. İçerisine süt, şeker, tuz, dilimlenmiş limon kabuğu ve tarçın çubuğunu ilave edin. Pirinci 250 ml suda ve kısık ateşte 20 dakika boyunca (pirinç suyunu çekene kadar) pişirin. Pişirdiğiniz pirinci karışımın içerisine ilave edip kısık ateşte kaynatın. Kaynadıktan sonra tarçın çubuklarını ve limon kabuklarını içinden alın. Daha sonra üzüm, yumurta sarısı ve tereyağı ilave edip sürekli karıştırın. Piştikten sonra kaplara döküp soğumaya bırakın. Üzerine portakal kabuğunu rendeleyip servis edebilirsiniz.