



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERENGLİ SÜTLAÇ

Malzemeler:

1 litre süt

100 gram pirinç

150 gram esmer şeker

Mereng için:

2 yumurta akı

3 kahve fincanı esmer şeker

3 damla limon suyu

Yarım tutam tuz

Hazırlanışı:

Pirinçleri 1 gün önceden ıslatın, yarısını az suda haşlayın. Diğer yarısını blenderdan geçirin, sübye yapın veya hepsini birden haşlayıp yapabilirsiniz. Sütü kaynatın, haşlanmış pirinci süte ilave edin. Kaynamasından itibaren 15-20 dakika pişirin ve şekerini koyun. Şeker eriyinceye kadar karıştırın. Ardından limon suyu ve tuzu ekleyin. Sütlaçı uygun kaselere paylaşın ve soğumasını bekleyin. Esmer toz şekerle, yumurta aklarını mikserde çırpın. Bu arada 200 dereceye ayarladığınız fırını önceden ısıtmaya başlayın. Karışımı koyu krema kıvamına gelene kadar (yaklaşık 20 dakika) çırpın. Karışımı sütlaçın üzerine yayın. Fırının derecesini 100'e düşürün, kapağı aralık kalacak şekilde yaklaşık 20 dakika sütlaçları pişirin. Servise sunmadan önce üzerini çilekle süsleyin.
