



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU SÜTLAÇ

1 litre süt
1 kahve fincanı pirinç
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
2 adet muz
1 adet yumurta
Yarım yemek kaşığı pirinç unu
Süslemek için:
1 adet muz

1 su bardağı suyla pirinçleri tencereye alıp, 10-15 dakika kadar pişirin. Pirinçler uzayınca sütü ekleyin. 30 dakika kısık ateşte, ara sıra tahta kaşıkla karıştırarak kaynatmaya devam edin. Toz şekeri ekleyip, 20 dakika daha pişirin.

Muzları soyup, çatalla püre haline getirin ve vanilya, yumurta, pirinç ununu ekleyerek iyice birbirine karıştırın. Bu karışımı sütlaca hızlı hızlı karıştırarak katın. 5 dakika sonra ateşten alın. Sıcak sıcak kaselere paylaşın. Üstlerini servisten hemen önce muz dilimleriyle süsleyin.

