



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ SUFLESİ

- 2 su bardağı şeker
- 2 paket vanilya
- 1 su bardağı pirinç
- 1 çay bardağı kıyılmış ceviz
- 2 su bardağı süt
- 1 dal kıyılmış nane
- 2 yumurta
- 3 çorba kaşığı erimiş tereyağı

Öncelikle pirinçleri sütün içinde haşlayın. Pirinçler şişince ocaktan alıp soğumaya bırakın. Yumurtayı şekerle iyice çırpın. İçine erimiş tereyağını bol miktarda vanilyayı ve kıyılmış cevizi ekleyip karıştırın. Son olarak içine haşlanmış pirinçleri ekleyip sufle kaplarına boşaltın. Kenarlarına yağlı kâğıtla yükseklik oluşturun ve 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Yağlı kâğıdı kenarlarından alıp yağlanmış bir bıçakla etrafını düzeltin. Kırmızı bir peçe ve süslerle sufle kabını renklendirip sofraya alın.
