



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SÜT TATLISI

5 yumurta  
2 yufka  
1.5 su bardağı şeker  
1.5 kilo süt  
1 su bardağı un  
1 paket vanilya

- 1- Bir kaptta, yumurtalar kırılıp, mikserde 10 dakika çırpılır. Şeker ve süt ilave edilip, çırpmaya devam edilir. Daha sonra vanilya ve un konulup, karıştırılır.
- 2- Yağlanmış tepsiye karışımın üçte biri dökülür. Bir yufka alınıp burularak yerleştirilir. Üzerine biraz da sütlü yumurtadan döküp, üzerine büzerek tekrar yufka yerleştirilir.
- 3- Artan sütlü şeker yufkanın üzerine dökülür. Kızgın fırına verilir.
- 4- Soğuduktan sonra dilim dilim kesilerek servis yapılır.