



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ PİRİNÇ EZMESİ TATLISI

500 gram süte 240 gram pirinç atarak kuvvetli ateşte tahta kaşıkla eze eze karıştırarak dibi tutmadan katı bir lapa yapıp indiriniz. 80 gram tuzsuz antepfıstığı ile 800 gram bademi 50 gram şekerle hamur oluncaya dek havanda dövüp lapaya karıştırınız. Sonra 3 yumurta sarısını birer birer yedirip gayet koyu boza kıvamında bir ezme yapınız. Pek katı olursa bir yumurta daha kırarak gevşetiniz. Bi kahve kaşığı karbonat koyup ve iyice karıştırdıktan sonra dibi yağlı tepsiye dökünüz; döktüğünüz hamurun kalınlığı bir parmağı geçmemelidir. 30 dakika fırında kızartıp, çıkarınız. İçine 320 gram eritilmiş şekerle 320 gram soğuk sütü üstüne gezdirip tekrar fırına sürünüz ve 5 - 6 dakika sonra çıkararak soğutup parça parça kesip tabaklara koyunuz.
