



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ YUMURTA TATLISI

1 litre süt
6 yumurta
yarım bardak şeker
1 paket vanilya

Süt kaynatılırken, yumurtalar çukur bir kaptı iyice çırpılır. Kaynamış sütün içine vanilya ve şeker döküp karıştırılır. Sonra süt yavaş yavaş yumurtaların üzerine dökülür. Süt kaynar olduğu için, yumurtalar devamlı ve hızla karıştırılır. Bu karışım, fırına girebilecek birer küçük kaselere boşaltılıp, önceden ısıtılmış fırına verilir. Üzerleri kızarıncı çıkarılıp, sade yada kaymakla servis yapılır.