



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAZE ÜZÜMLÜ FIRIN SÜTLAÇ

10-15 adet siyah üzüm  
5 su bardağı süt  
1 su bardağı toz şeker  
1 çay bardağı siyah üzüm suyu  
1 kahve fincanı haşlanmış pirinç  
2 çorba kaşığı mısır nişastası  
1 adet yumurta sarısı  
Servis için:  
Üzüm jölesi  
Tanelenmiş üzüm

Süt, toz şeker, üzüm suyu, pirinç, mısır nişastası ve yumurta sarısını karıştırarak pişirin. Üzüm ekleyip karıştırın. Karışımı toprak kaplara pay edin. Fırının üst kısmını açıp, tatlının üzeri hafif yanana dek pişirin. Üzüm jölesi ve dilimlenmiş üzümle servis yapın.

