



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEZPİŞTİ

Malzemeler: 10 orba kaşığı tozşeker, 1 litre süt, 2 adet yumurta, 3 çorba kaşığı pirinç unu ve vanilya.

Hazırlanışı: Pirinç unu ve şeker bir tencereye konularak karıştırılır. Ardından yavaş yavaş süt ilave edilerek pirinç unu iyice yedirilir. Daha sonra orta ateşte pirinç kokusu gidene ve boza kıvamında koyulaşıncaya kadar pişirilir. Ateşten alıp vanilyası konulur ve sığağa dayanıklı porselen bir kaba boşaltılır. Bir kepçe kadarı ayrılarak bunun içersine iki yumurta sarısı, katı kar haline getirilmiş iki yumurta akı konulup iyice karıştırılır. Kâsedeki soğumuş muhallebinin üzerine dökölüp, düzgünce yayılır. Hafif hararetli bir fırında üzeri kızartıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Soęuk olarak servise sunulur.
