



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ SÜTLÂÇ

Kullanılacak malzeme:

2 bardak süt,
2 yumurta,
1 bardak çekirdeksiz kuru üzüm,
3 çay bardağı pirinç,
1/2 bardak toz şekeri,
1 çay kaşığı vanilya,
1 çimdik tuz,
yeteri kadar tarçın.

Yapımı: Yumurtaları porselen bir kâsede iyice köpürünceye kadar çırpmalı. Beri yanda pirinci suda haşlamalı. Sonra suyunu süzmeği. Sütü kaynatmalı. iyice köpürtülen yumurtayı karıştırmaya ara vermeden buna sırasıyla toz şekerini ve bir çimdik tuzu katmalı. Karışım birbirine yedirilince bu defa çırpmaya ara verilmeden kaynar sütü sicim gibi ince akıtarak bu karışıma yedirmeli. Bu işler yapılırken içi yağa bulanmış bir kaba birbirine iyice karıştırılmış pirinçle kuru üzüm ve vanilya boşaltılır. Buna çırpılan sütlü karışım boşaltılır. Sonra bu kap, içinde kaynar su bulunan bir tepsiye yerleştirilir ve tepsi içindekilerle birlikte ortadan az ısıllı bir fırına sürülür. Sütlâç, fırında bir saatten fazla pişirilir. Sonra çıkarılarak bir kenarda soğumaya bırakılır. Üzerine tarçın serpilir ve olduğu gibi sofraya götürülerek servis yapılır.