



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ÜZÜMLÜ SÜTLAÇ

### Malzeme:

1 su bardağı kuru üzüm  
3 çay bardağı pirinç  
1/2 su bardağı seker  
2 su bardağı süt  
2 adet yumurta  
1 paket vanilya  
1 tutam tuz  
biraz tarçın

### Yapılışı:

Pirinç haşlayıp, süzün. Yumurtaları köpürünceye kadar çırpın. Çırpma işlemine devam ederken şekeri ve tuzu katın. Azar azar kaynar sütü döküp, devamlı çırpın. Pirinç ve kuru üzümünden hamur yapın. Yağlanmış kalıba bunları boşaltın. Çırpılmış sütü üzerine dökün. Bu kalıbı içinde kaynar su bulunan bir tepsiye oturtup, kısık ısıllı fırına verin. Bir saatten fazla pişirin. Çıkarınca üzerini tarçın ile süsleyin.

[ML® Portakallı Sütlaç için tıklayın](#)

---