



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KURU ÜZÜMLÜ SÜTLAÇ

### Malzemeler:

2 yumurta (çırpılmış)  
1/2 su bardağı şeker  
2 su bardağı sıcak süt  
1 bardak kuru üzüm (çekirdeksiz)  
1 kahve fincanı pirinç  
1 su bardağı su  
tarçın

### Yapılışı:

Pirinç 1 bardak suyla pişirilir. Yumurta, şeker karıştırılır. Azar azar süt ilave edilir. Pişirilen pirinç ve kuru üzüm eklenip bir taşım kaynatılır. Isıya dayanıklı kaselere boşaltılıp 200° de kızartılır.

Not: Sütlü tatlılar fırında kızartılırken kaseler su konmuş kabın içine oturtulur ve fırının üst ayarı yakılır. Tepsi, fırının en alt gözüne konur.