



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ SÜTLAÇ

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 kase vişne
- 1 litre süt
- 3 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı pirinç

Pirinci bir tencerede 10 dakika haşlayın.

Sütü ayrı bir tencereye dökün ve şekeri ekleyin. Yumurta sarısını ayırın ve tencereye ilave edin. Daha sonra karıştırarak pişirin. Kaynayınca haşladığınız pirinci süt tenceresine alın ve pişirmeye devam edin.

Kaseye nişastayı koyun ve soğuk suyla ekleyerek kıvamını açın. Kaynamaya başlayan sütlaca nişastalı suyun yarısını koyup karıştırmaya devam edin. Kıvamına göre kalan nişastalı suyu da koyun ve kaynatın.

Küçük güveç kaplarını fırın tepsisine dizin ve içlerine sütlacı dökün. Üzerlerine çekirdeklerini çıkardığınız vişneleri dizin. Tepsiyeye soğuk su dökün ve önceden ısıtılmış 240 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

