



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI SÜTLAÇ

MALZEMESİ

1 lt. kaynar süt
4 yumurta
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 çay fincanı tozşeker
3 kahve fincanı dövülmüş fındık içi
vanilya
limon kabuğu rendesi

YAPILIŞI

Pirinci ayıklayıp yıkayıp, bir tencereye koyunuz. Pirincin üzerini örtecek kadar tencereye su ilâve ediniz ve ağır ateş üzerinde pirinçler uzayıncaya kadar haşlayınız. Sonra tencereye süt, vanilya ve un koyarak karıştırma karıştırma pişiriniz. Kaynama kıvamına geldikten sonra 5 dakika kaynatınız. Kâselere boşaltıp, soğuması için kenara bırakınız. Soğuduktan sonra servis yapınız. Üzerlerine tarçın serpiniz.