



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜ TENCERE KEKİ

4 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı + 1 çorba kaşığı ilave un
1 çorba kaşığı pirinç unu
1 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 fiske tuz
Limon kabuğu rendesi

Düdüklü tencere yağlanıp unlanır.

Un, pirinç unu, kakao, kabartma tozu, bir fiske tuz karıştırıp elenir.

Yumurtalar, şeker, limon kabuğu rendesi aliminyum olmayan bir tencerede çarpılıp iyice koyulaştırılır.

Un karışımı konup hafifçe karıştırılır, düdüklü tencereye boşaltılır. Kapak kapatılır. (Düdük kapatılmaz.)

En küçük ocakta, en kısık ateşte kapak açılmadan 45 dakika pişirilir. Ateş kapatıldıktan sonra 5 dakika dinlendirilir. Sonra kapak açılır.