



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ BALLI KEK

2 su bardağı un
1 su bardağı süt
½ su bardağı haşlanmış pirinç
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
½ su bardağı çiçek balı
½ su bardağı eritilmiş margarin
1 adet yumurta
1 çay kaşığı ucuyla tuz

Öncelikle fırınımızı 250 dereceye ayarlayıp ısıtıyoruz.

Hamuru yoğurmak için kabımıza unu, bir tutam tuzu ve kabartma tozunu koyup karıştırıyoruz.

Başka bir kapta yumurtayı iyice çırpıp; sütü, balı, eritilmiş margarini ve haşlanmış pirinci ekleyerek birbirlerine geçene kadar karıştırıyoruz.

Sonra unlu karışımıza bu hazırladığımızı ekleyerek kek hamuru kıvamına gelene kadar çırpıyoruz.

Hamurumuzu önceden yağladığımız küçük kek kalıplarına boşaltıyoruz. Isınmış olan fırınımızda 15-20 dakika pişirdikten sonra fırını kapatıp, keklerimizi 5-6 dakika daha fırında bekletiyoruz..

Keklerimiz soğuduktan sonra kalıplarından çıkartıp (isterseniz marmelat veya reçel ile) servis yapıyoruz.