



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PİRİNÇLİ KEK

MALZEMELER

1 su bardağı pirinç
4 su bardağı un
Yarım çay bardağı soya yağı
1 su bardağı şeker
2 adet yumurta
2 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
2 çay kaşığı tarçın

HAZIRLANIŞI

Önce bir tencerede pirinci 5 dakika kadar diriliğini kaybetmeyecek şekilde haşlayın. Pirincin suyunu süzüp derin bir kabın içerisine alın. Şeker ve yumurtaları ekleyip iyice karıştırın. İçine soya yağı, süt, un, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi ve tarçın ekleyerek katı bir hamur halini alıncaya kadar karıştırın. Karışımı hafif yağlanmış bir kek kalıbı ya da fırın kabına alın. 175 derece ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişirin.

[ML® Ballı Pirinçli Kek için tıklayın](#)
