



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ VE BALLI KEK

MALZEMELER (6 kişilik)

- 1/2 su bardağı haşlanmış pirinç
- 2 su bardağı un
- 1 şeker kaşığı hamur kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 2/3 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı bal
- 1/3 su bardağı eritilmiş margarin
- 1 adet yumurta (ırpılmış)

HAZIRLANIŞI

Fırın ısısını 400 dereceye ayarlayın. Kek kalıbını yağlayın ve kağıt yerleştirin. Bir kabın içinde, un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Ayrı bir yerde yumurta, süt, bal, pirinç ve margarini iyice çırpın. Unlu karışıma ilave edip karıştırın. Kek hamuru kıvamına gelince kalıba alıp yaydırın. 15-20 dakika altın sarısı rengini alıncaya kadar pişirin. Bıçak ile etrafını açıp dilimleyerek servis yapabilirsiniz.