



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ BEYAZ PEYNİR TATLISI

4 tane yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı un  
2 çorba kaşığı pirinç unu  
1 çorba kaşığı margarin  
3 çorba kaşığı hindistancevizi  
1 paket kabartma tozu  
Yarım kilo tuzsuz peynir  
1 tane limon kabuğu rendesi  
Şerbeti için:  
3 su bardağı su  
2.5 su bardağı şeker  
1 dilim limon

Geniş bir karıştırma kabına yumurtaları kırın. Üzerine toz şekeri dökün ve beyazlayana kadar çırpın. Daha sonra limon kabuğu rendeleyin. Tuzsuz peyniri süzgeçte ezin. Karışıma peyniri, pirinç ununu, unu, margarini, kabartma tozunu ve hindistan cevizi ilave edip yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru yağlanmış fırın kabına dökün. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında pişirin. Şerbeti hazırlarken; suyu, şekeri ve bir dilim limon kabuğunu kaynatın. Fırından çıkarılan sıcak keke şerbet soğukken verilmelidir. Üzerini de hindistan ceviziyle ya da toz yeşil fıstıkla süsleyebilirsiniz.

