



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

2,5 su bardağı uzun rendelenmiş taze hindistancevizi,
1 çorba kaşığı tereyağı,
yarım kg az tuzlu beyaz peynir,
200 gram labne peyniri,
1 paket vanilya,
1 su bardağı + 1 çorba kaşığı tozşeker,
4 çorba kaşığı un
1 tutam tuz
2 adet yumurta,
1 su bardağı süt
1 su bardağı şekerless krema

Beyaz peyniri bir gün suda bekletin. Hindistancevizini önce yüksek dereceli fırında kızartın. Sonra iki bardak kadarını beyaz peynir ve labne peyniri ile geniş bir kaptaki karıştırın. Ardından vanilyayı, 1 su bardağı tozşekeri, unu ve tuzu ekleyin. İyice karıştırın. Yumurtaları ilave edin. Düşük hızda yumurtalar karışımın içinde kaybolana dek çırpın. Sütü ekleyin.

20-22 cm'lik kelepçeli bir pasta kalıbını yağlayın. Hamuru içine boşaltın.

250 derece fırında üzerini kızarana dek pişirin.

Kremayı, 1 çorba kaşığı şekerle çırpın. Fırından çıkardığınız kekin üzerini bu krema ile kaplayın. Kızarmış, rendelenmiş hindistancevizi ile süsleyin.