



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ PİRİNÇLİ KEK

2 adet yumurta,
2 kahve fincanı süt,
1/3 kahve fincanı bal,
1 tatlı kaşığı vanilya,
1.5 kahve fincanı haşlanmış pirinç,
1 çorba kaşığı hindistancevizi,
yarım kahve fincanı kuru üzüm

Yumurtaları tencerede iyice çırpın. Hindistancevizini ekleyin. Haşlanmış pirinç, süt, bal ve vanilyayı ilave edin. Yarım kahve fincanı kuru üzümü katın. Karışımı birkaç dakika çırpma eliyle karıştırın. Cam bir tepsiyi hafifçe yağlayın. Karışımı tepsiye dökün, önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 1 ya da 1 buçuk saat pişirin. Fırından alıp bir süre dışarıda tutun. Sonra buzdolabına alın. 1-2 saat buzdolabında tutun. Meyve dilimleri ile süsüleyip servis yapın.