



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PİRİNÇ KEKİ

- 2 su bardağı pirinç unu
- 1 su bardağı hindistancevizi
- ½ su bardağı toz şeker
- 3 yemek kaşığı susam
- 1 kahve fincanı su
- 1 yemek kaşığı margarin

Unu, margarini ve suyu bir kaptaki yumuşak bir hamur oluncaya kadar karıştırın. Hamurdan 3-4 cm parçalar kesin. Kopardığınız hamur parçalarını hafifçe düzleştirin. Susam ve şekeri rondodan geçirin. Karışımı düz bir tabağa alın. Hindistancevizini de ayrı bir tabağa alın. Küçük bir tencerede suyu kaynatın. Hamuru içine atın ve yüzeye çıkana kadar pişirin. Tencereden aldıktan hemen sonra susamlı-şekerli karışıma ardından da hindistancevizine bulayın. Hemen servis yapın.

