



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ KEKİ

1 paket pirinç unu
1 çay kaşığı tuz
1,5 su bardağı su
2 tatlı kaşığı susam yağı veya ayçiçeği yağı
Buhar süzgeci

1 paket pirinç ununu derin bir kabin içine koyun ve 1 çay kaşığı tuzu ekleyip karıştırın.
Oda sıcaklığında beklettiğiniz suyu karışımın üzerine yavaş yavaş ekleyin.
Karışım püre kıvamına gelinceye dek karıştırın.
Pürüzsüz ve yumuşak bir hamur elde ettikten sonra karışımınızda toz un kalmaması için eliniz ile yoğurmaya devam edebilirsiniz.
Pişirme aşamasına geçmeden önce bir tencereye buhar süzgecini geçmeyecek kadar su ilave edin.
Unun yapışmaması için buhar süzgeci ile su arasında mesafe bırakın.
Buhar aparatını tencereye takın ve tülbent ile kaplayın.
Hamuru tülbendin üzerine yayın tülbendin uçlarını üzerine kapatın ve sonra da tencerenin kapağını kapatın.
Pişirme işleminden sonra derin bir kabı ayçiçeği yağı veya susam yağı ile yağlayın ve hamuru bu kabin içine alın.
Hamuru ılıyana kadar sürekli karıştırın ve ılıyınca elinizle yoğurun. Bu aşamada hamur yoğurma makinesi de kullanabilirsiniz.
Şekil vereceğiniz zemini yağlayın.
Sonrasında hamurunuzu ister yuvarlak ister silindir olarak şekillendirmeye başlayabilirsiniz.
Kuruyup kıvam kaybetmemesi için şekil vermediğiniz hamurları, kullanana dek poşetleyin.
Şekillendirdiğiniz pirinç keklerini buzdolabı poşetine koyun ve oda sıcaklığında 4 saat bekletin.
Ardından 10 saat buzdolabında bekletin.

