



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ UNLU BAYATLAMAYAN KEK

4 adet yumurta
1 bardak şeker
1 bardak margarin
1 bardak pirinç unu
1 bardak buğday unu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Piştikten sonra:
1 bardak süt
2 kaşık tozşeker
Kreması için:
4 bardak süt
2 kaşık un
1 bardak şeker
1 kaşık nişasta
1 poşet krem şanti
Yarım çay bardağı süt
50 gr. margarin

Derin bir kapta yumurta ve şeker iyice çırpılır.sonra sırasıyla eritilmiş margarin, pirinç unu, buğday unu, kabartmatozu ve vanilya eklenir.

Yağlanmış tepsiye dökülen hamur, 170 c de ısıtılmış fırında kürdan testi temiz çıkıncaya kadar pişirilir.

Ilıklaşan kekin üzerine 1 su bardağı şekerli soğuk süt dökülür.

Üzerinin kreması için; 2 yemek kaşığı un, 1 yemek kaşığı nişasta, 1 su bardağı sütle çırpılır. Pürüzsüz kıvama gelince 2 su bardağı daha süt eklenerek kaynayana kadar pişirilir. Margarin konulur, karıştırılır.

Ocaktan alınan kremaya, 1 poşet krem şanti ve yarım çay bardağı süt eklenerek yüksek devirde mikserle çırpılır. Krema soğuyan kekin üzerine sürülür.üzeri streç filmle örtülen tepsi 2-3 saat buzdolabında bekletildikten sonra servis edilebilir.

