



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ UNLU SÜTLÜ KEK

4 yumurta
1/5 su bardağı süt
2 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvıyağ
2 su bardağı pirinç unu
2/5 su bardağı un
2 yemek kaşığı kakao
2 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt (üzerine)

Yumurtalar şeker ile çırpılır. Süt, sıvı yağ eklenip biraz daha karıştırılır. Un, pirinç unu, kabartma tozu eklenip biraz daha karıştırılır. Yağlanmış dikdörtgen fırın tepsisine dökülür dibinde biraz hamur bırakılır o nada kakao eklenir ve tepsinin üzerine ince şeritler halinde dökülür. 180 derecede ısıtılmış fırında pişirilir. Fırından çıkınca üzerine soğuk süt gezdirilir.