



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ UNLU VE GLAZÜRLÜ KEK

4 adet yumurta
2 su bardağı piriç unu
1 su bardağı un
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 limon kabuğu rendesi
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı süt
1'er çay bardağı üzüm, ceviz
1'er paket kabartma tozu, vanilya
Glazür için:
1 çay bardağı süt
1,5 su bardağı pudra şekeri

Yumurta ve pudra şekeri mikserle 5 dakika çırpılır. Üzerine diğer kek malzemeleri eklenir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 50 dakika pişirilir. İliyınca servis tabağına ters çevrilir. Glazür malzemesi karıştırılır, koyu beyaz kıvamda bir sos elde edilir. Kekin üzerine gezdirilir.