



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PİRİNÇLİ CHEESECAKE

2 su bardağı un  
170 gr. margarin  
1 adet yumurta  
1 su bardağı pudra şekeri İçi için:  
1 litre süt  
1/2 su bardağı pirinç  
4 adet yumurta  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 adet vanilya  
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu  
1/2 su bardağı toz şeker  
Tuz

Hamur malzemelerini yoğurun ve buzdolabında bir saat dinlendirin. Hamuru açın ve yağlanmış tart kalıbına kenarlarını yükselterek döşeyin. Sütü ve pirinci tencereye alın. Karıştırarak pirinç yumuşayana kadar pişirip soğutun. Yumurta sarılarını; tereyağı, toz şeker, vanilya ve limon kabuğu rendesiyle çırpın. Akları ise bir tutam tuzla çırpın. Karışıma; pirinç, yoğurt ve yumurta aklarını ilave edip hamurun üzerine dökün. Alüminyum folyo ile kaplayıp 30 dakika pişirin.