



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ KEK

- 1 kaşık margarin
- 1 bardak hafif haşlanmış Amerikan Pirinci
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 100 gr çilek
- 2 adet pandispanya hamuru
- 1 paket krem şanti
- 1 paket çikolata rendesi

Bir kabin içinde 1 bardak süt ve 1 paket krem şantiyi 1 kaşık margarini koyu kıvama gelinceye kadar çırpın ve buzdolabında soğumaya bırakın. Pandispanya hamurunun 1 parçasını servis tabağına alıp soğutulmuş krem şantiyi üzerine yaydın. Yarım bardak haşlanmış pirinci de kremanın üzerine yaydın. Üzerine hamurun ikinci parçasını yerleştirip kalan kremanın yarısını da üzerine yaydın. Pastanın üzerini kalan pirinç ve çilek parçalarıyla süsleyin. İsteğe göre pastanın üzerini çikolata rendesiyle de süsleyebilirsiniz.