



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ KEK

- 1 ay bardađı pirinç
- 2 adet yumurta
- 1 su bardađı toz Őeker
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 ay bardađı kuru üzüm
- 1 su bardađı süt
- 2,5 su bardađı un

Pirinç yıkanıp, bir kaba aktarılır, üzerini bir parmak geçecek kadar su konur, çok kısık ateŐte suyunu çekene kadar haŐlanır, yoğurma kabında yumurta ve Őeker bembeyaz olana kadar çırpılır, üzerine haŐlanmış pirinç ve diğer malzemeler katılır, karıŐtırılır, yağlanmış kek kalıbına dökülür, önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında 50 dakika kadar piŐirilir.