



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ KEK

2 bardak piring unu
3/4 bardak kaynar su
1 bardak şeker
1 tutam tuz
20 gr sana margarin
İsteğe göre:
10 gr kakao
10 gr susam
10 gr kırmızı biber
10 gr hardal tozu
10 gr pudra şekeri

Pirinç ununa yavaş yavaş sıcak suyu ekle, bir yandan da kaşık ile karıştırın. Tuz, margarin ve şekeri ekleyin. Elle hamuru yoğurun eğer hamur çok yaş ise pirinç unu ilave edebilirsiniz. Hamuru plastik bir buzdolabı poşetine koyun ve şekillendirin. Büyük Bir kapta su kaynatın. poşetten çıkardığınız hamuru 18-20 tane bezeye ayırın. Bunları kaynayan suya koyun. Pişenler yüzecektir. Yüzene kadar 2-4 dakika pişirin ve büyük bir kapta hazırladığınız soğuk suya ekleyin sonra süzdürün. Kekleri isteğe göre istediğiniz tozlara bulayın.