



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ TURTA

100 gram pirinç
4 dl (1,5 su bardağı) süt
2 orba kaşığı tozşeker
3 adet acıbadem bisküvisi
1 yumurta
2 yumurtanın akı
1 paket vanilya
2 ay kaşığı toz tarçın
200 gram (1,5 su bardağından biraz fazla) un
Tuz
100 gram (6,5 orbakaşığı) tereyağı ya da margarin

1 Düz bir yere 200 gram unu koyun. Ortasını açıp kuşbaşı doğradığınız 100 gram tereyağı ya da margarini ve bir tutam tuzu koyun. Biraz soğuk su ilave edip parmak uçlarınızla yoğurmaya bağlayın. Ekmek hamuru halini alınca üstünü filmle kapatıp buzdolabında 1 saat kadar bekletin. ıkardıktan sonra oklava yardımıyla unlu bir yüzeye yayın. Bu arada çapı 24 cm. olan bir kalıbı önce yağlayın, sonra unlayın. Ve hamuru bu kalıba yerleştirin. Üstünü yağlı kağıtla kaplayın ve fırında kabarmaması için kuru fasulye koyun. Önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında yaklaşık 25 dakika pişirin.

2 2 orba kaşığı tozşeker ve vanilyayla birlikte sütü kaynatın. Pirinci ilave edin, orta derecedeki ateşte, 15-20 dakika daha karıştırın. Soėuttuktan sonra yumurtanın sarısını, 3 adet ufalanmış acıbadem biskvisini ve tarçını ekleyin.

3 Bir tutam tuzla birlikte 2 yumurta akını kar haline gelinceye kadar çırpın. Bunu karışıma ekleyin. Sonra hepsini hamurun üstüne dkn. Kalan ufalanmış acıbadem biskvilerini üzerinde gezdirin ve 180 derecelik fırında 30 dakika bırakın. ıkardıktan ve soğuttuktan sonra servis yapabilirsiniz.