



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUTO (FİLİPİNLER)

<https://www.lezzetsirri.com>

Buharda Pirinç Unu Keki

5 su bardağı pirinç unu
2 yumurta
1 su bardağı süt
250 gr. tereyağı
1 su bardağı toz şeker
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/2 su bardağı su
hindistancevizi rendesi

Tereyağını eritin. Derin bir kaba koyun. Yumurtaları çırpın ve tereyağını üzerine ilave ederek birlikte biraz daha çırpın. Sütü ekleyerek biraz daha karıştırın. Kabartma tozunu unun içine karıştırın. Daha sonra unu topaklanmasın diye yavaş yavaş karıştırarak tereyağı, yumurta ve süt karışımına ilave edin. Hazırladığınız karışıma suyu da ilave ederek tekrar iyice karıştırıp biraz sıvı, akıcı bir hamur elde edin. Küçük kek kaplarının içini tereyağı ile yağlayarak, hazırladığınız hamurla doldurun. Üzerlerine bir parça hindistancevizi rendesi serperek buhar tenceresinde pişirin.

Buhar tencereniz yoksa, büyük bir tencereye 1/3 miktarda kaynamış su koyun. İçine sığabilecek ve boy olarak yarısını geçmeyecek bir başka tencereyi ters çevirerek tencerenin dibine oturun. Keklerinizi küçük bir süzgece koyarak bu ters çevrilmiş tencerenin üzerine süzgecin dibi suya değmeden oturtun. Kapağını kapatarak 10-15 dakika kadar pişmesini takip ederek pişirin. Pişen kekleri kaplarından çıkartarak servis tabağına dizin ve çayın yanında servis yapın.