



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ PİRİNÇLİ TURTA

MALZEMELER

2 su bardağı pirinç
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı şeftali marmelatı
2 çay bardağı pudra şekeri
1.5 su bardağı süt
1 paket vanilya
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı soya yağı
Yeteri kadar un

HAZIRLANIŞI

Pirinci suda hafif haşlayıp suyunu süzün. Derin bir kabın içinde 1 paket kabartma tozu, 2 çay bardağı pudra şekeri, 1,5 bardak süt, 1 paket vanilya, 2 adet yumurta, 2 çorba kaşığı soya yağı ve yeterince un ilave edip iyice çirpin. Hamur kıvamına gelince kek kalıbına boşaltın. 150 derece ısıtılmış fırında alt üst kızarana dek pişirin. Piştikten sonra kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Bir kabın içinde şeftali marmelatı, haşlanmış pirinç ekleyip iyice karıştırın. Hazırladığımız bu karışımı pişmiş olan kekin üzerine yaydırarak dökün. Dilimleyerek servis yapın.