



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİYAH PİRİNÇLİ PASTA

2 bardak sezon siyah pirinç  
900 gram labne peynir  
1 bardak esmer şeker  
2 kaşık un  
2 kaşık sana margarin  
3 tane yumurta  
1 çay kaşığı vanilya  
1 paket vişne jölesi  
2 kaşık esmer şeker  
1 paket krema

Pirinci yaklaşık 1 saat iyice yumuşayınca kadar haşlayın ve ağzı kapalı bir şekilde kenarda bekletin. Kullanma aşamasında suyunu süzün.

Fırını önceden 175 C dereceye ısıtın.

peyniri ve şekerini mikserin orta hızında çırpılarak pürüzsüz hale getirin. 1 çay kaşığı vanilyayı ekleyin. Sırasıyla yumurtaları sana margarini ekleyip karıştırın. Unu da ekleyin ve ardından kremayla birlikte önceden yağlanmış 24 cm'lik kelepçeli kek kalıbına boşaltın.

Peynir kekini 175 C dereceye ayarlanmış fırında 10 dakika pişirin. Fırın ısı düğmesini 100 C dereceye getirin ve keki yaklaşık 45-50 dakika pişirin. Daha sonra bir saat fırın içinde soğumaya bırakın. Etrafında bir bıçak gezdirin ve fırının dışında soğutmaya devam edin.

İyice soğuduktan sonra buzdolabında 3 saat bekletin. Vişne jölesini üstündeki tarife göre hazırlayın ve haşlanmış pirince ekleyerek kıvamlı hale gelene kadar karıştırın ve 2 yemek kaşığı esmer şeker ilave ederek kenarda soğumaya bırakın. Buzdolabında hafif derecede katılaşmaya başlayana kadar bekletin.

İyice soğumuş peynir kekini servis tabağına aktarmadan önce jöle karışımının bir bölümünü tabağa yayarak keki bunun üzerine aktarın. Spatula yardımıyla iyicene üstünü ve yanlarını kaplayın.

1 gece buzdolabında bekletin ve ertesi günü servis edin üzerini istediğiniz malzemeye süsleyin