



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLAÇ KEKİ

<https://turkinfo.hu>

Rizsfelfűjt

120 gram Pirinç
½ l Süt
½ su bardağı Su
2 Yumurta
100 gram Şeker
1 çay kaşığı Un
20 gram Tereyağ
1 Limon kabuğu rendesi
1 paket Vanilya şekeri
2 çorba kaşığı Kuru üzüm
Kabi yağlamak için Tereyağı ve bir miktar un
Vanilya sosu:
1 yumurta
5 kaşık şeker
3 çorba kaşığı un
½ l süt
1 paket vanilya şekeri
1 tatlı kaşığı kadar tereyağı

Pirinçleri süt ve su karışımında şekerin yarısıyla ve limon kabuğu rendesiyle kaynatın. Kenara çekip pirinçlerin şişmesini bekleyin. Kaşıkla karıştırmamaya özen gösterin pirinç taneleri kırılmasın. Yumurta sarılarını ve unu, kalan şekerle mikser yardımıyla karıştırın, beyazını da köpük haline getirin ve yavaşça pirinçlere ekleyin. Son olarak kuru üzümü de karışımın içine katın. Kek kalıbını yağlayın, unlayın ve karışımı kalıbın içine dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece sıcaklığındaki fırına koyup pişirin. Piştikten sonra servis yaparken üzerine pudra şekeri, reçel ya da vanilya sosuyla servis yapın. Vanilya sosu için, malzemelerin hepsini karıştırın ve puding kıvamına gelene kadar pişirin ve kek dilimlerinin üzerine kaşık kaşık dökün.



© lezzetler.com tarif no:135777 • adı:Sütlaç Keki • gönderen:monopol • indirme tarihi:08.04.2025 - 01:51