



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## BALLI PİRİNÇLİ KEK



3 adet yumurta  
1 su bardağı bal  
1 ay bardağı pirinç  
1 ay bardağı kuru üzüm  
1 ay bardağı hindistancevizi  
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı  
1 su bardağı süt  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
2,5 su bardağı un

# İlk işlem olarak pirinç yıkanır. zerine 3 ay bardağı su eklenir. Kısık ateşte suyu tamamen çekene kadar pişirilir.

# Yumurta ve bal çukur bir kapta rengi aılana kadar çırpılır.

# zerine ayçiçek yağı, süt eklenir, kısa süre karıştırılır.

# Daha sonra hindistancevizi, haşlanmış pirinç, vanilya, elenmiş un ve kabartma tozu katılır.

# Malzeme biraz daha karıştırdıktan sonra kuru üzüm eklenir.

# Kek harcı yağlanmış kalıba dökülür. 170 derece az ısıtılmış fırında yaklaşık 1 saat pişirilir.

# Kalıpta ılıtıldıktan sonra servis tabağına ters çevrilir.

**Not:** Balın içerdiği doğal şeker nedeniyle kekin tadı az bulunursa 1 çay bardağı kadar şeker de eklenebilir.