



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 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay 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. Üzerine 3 çay bardağı su eklenir. Kısık ateşte suyu tamamen çekene kadar pişirilir.

Yumurta ve bal çukur bir kaptaki rengi açılana kadar çırpılır.

Üzerine ayçiçek yağı, süt eklenir, kısa süre karıştırılır.

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

Malzeme biraz daha karıştırıldıktan 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.