

Pirinc Unlu Kek

Malzemeler

4 yumurta
1 su bardagi seker
1 su bardagi sivi yag
1 su bardagi pirinc unu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Uzeri Icin;
3 su bardagi sut
2 yemek kasigi un
1 su bardagi seker
1 yemek kasigi nisasta
1 poset krem santi
Yarim cay bardagi sut

Yapilisi

Oncelikle yumurtalari keki rahatlikla hazirlayabilecegimiz bir kaba kiriyoruz ve sekerle beraber iyice karistiriyoruz. Blender yardimi ile kopuk kopuk yapabiliriz. Ardindan sivi yagi da ekleyip cirpmaya devam ediyoruz. Geri kalan butun malzemeleri de ekleyip kek hamurunu elde ediyoruz. Eger hamur kek hamurundan civiksa uzerine pirinc unu ekleyebilirsiniz. Ardindan 180 derecede isittigimiz firina atiyoruz . Uzeri icin, 2 yemek kasigi, 1 yemek kasigi nisasta, 1 su bardagi sutle cirpilir. puruzsuz kivama gelince 2 su bardagi daha sut eklenerek kaynayana kadar pisirilir. Ocaktan alinan kremaya, 1 poset krem santi ve yarim cay bardagi sut eklenerek yuksek devirde mikserle cirpilir. Pisen keki dilim dilim kesiyoruz ve uzerine sosu kasik yardimi ile yayiyoruz. Ardindan dolaba atiyoruz ve sogumaya birakiyoruz. Afiyet Olsun