



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

2 adet yumurta
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 çay bardağı hindistancevizi
1 çay bardağı süt
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
sosu için;
1,5 paket kare bitter çikolata
1 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı hindistancevizi

Yumurta ve pudra şekeri iyice çırpılır, üzerine diğer malzemeler eklenir, karıştırılır, yağlanmış kek kalıbına dökülür, 175 derece önceden ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirilir. Kek ılırken çikolata ve margarin benmari usulü eritilir, servis tabağına ters çevrilmiş kekin üzerine gezdirilir, hindistancevizi serpilir, donunca servise sunulur.