



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ ÇİKOLATALI KEK

İkbal Gürpınar

3 yumurta
2 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
4 su bardağı un
1 su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı hindistancevizi
1 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı damla çikolata
1 çay bardağı ince doğranmış kayısı
KREMASI İÇİN:
2 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı şeker
2 su bardağı süt
1 paket vanilya
Yarım çay bardağı hindistancevizi
1 yemek kaşığı margarin

Yumurtamızı ve şekerimizi derin bir karıştırma kabında çırpalım. Yumurtamız kar haline gelince kakaomuzu, zeytinyağınızı, sütümüzü ve hindistancevizimizin 1 bardağını koyup çırpmaya devam edelim. İyice karıştırdıktan sonra unumuzu, kabartma tozumuzu, damla çikolatalarımızı ve ince doğranmış kayısılarımızı da ekleyelim. Yaklaşık 3 dakika daha karıştırıp kelepçeli kek kalıbımıza döküp 170 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirelim. Kekimizin kreması için 2 yemek kaşığı unumuzu, sütümüzü, hindistancevizimizi, şekerimizi ve vanilyamızı tenceremize koyup akışkan kıvamlı oluncaya dekpişirelim. Kekimizi misina yardımı ile 3 eşit parçaya bölelim. Her katın arasına hazırlamış olduğumuz kremadan sürelim. Kalan krema ile kekimizin her tarafını kaplayalım. Kalan 1 bardak hindistancevizimiz ile de kekimizin üzerini süsleyelim.