



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTAN CEVİZLİ KEK

- 1 bardak pudra şekeri
- 1 paket margarin
- 2 adet yumurta akı
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 paket kabartma tozu
- 2.5 bardak un.
- 1 paket vanilya
- 3 kaşık hindistancevizi

Margarini, vanilyayı, yumurta sarılarını ve pudra şekerini yoğurun, unu, kabartma tozunu ekleyin, gerekirse bir miktar daha un kullanabilirsiniz. Hamurdan parçalar alıp yuvarlayın, şekillendirerek önce yumurta akına sonra da cevize bulayın. Yağlı tepsiye dizerek 170derecede 20dk pişirin.
