



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZİ SOSLU KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 ay bardağı hindistancevizi
1 ay bardağı sıvıyağ
2 orba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı un
Sos için:
1,5 su bardağı süt
2 orba kaşığı şeker
1 orba kaşığı un
1 ay bardağı hindistancevizi

Yumurta ve şeker bembeyaz olana dek çırpılır. zerine diğerk kek malzemeleri eklenir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 5 dakika önceden yakılmış 175 derece fırında 50 dakika pişirilir. Servis tabağına ters çevrilir. Kek soğurken sos hazırlanır. Sos malzemesi, sos kabına konur, bir taşım pişirilir. Ilık olarak kekin üzerine gezdirilir. Soğuyunca servise sunulur.