



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZİ TOPLU VE SUSAMLI KAKAOLU KEK

4 yumurta
2,5 çay bardağı (225 g) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
1 paket Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı
2 su bardağı (200 g) buğday unu
HİNDİSTANCEVİZİ TOPLARI İÇİN:
2 yumurta beyazı
1 çay bardağı (60 g) pudra şekeri
2 su bardağı (120 g) toz hindistancevizi
ÜZERİ İÇİN:
Yarım çay bardağı (30 g) susam

Hindistancevizi topları için verilen malzemeyi bir kaba alın. Malzemeyi yuvarlak toplar yapabileceğiniz kıvama gelene kadar iyice harmanlayıp ceviz büyüklüğünde toplar elde edin. Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekeri köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine sütü ve sıvı yağı ilave edip tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin. Bir kaba Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı ve unu aktarın kaşıkla karıştırarak harmanlayın. Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın. Ortası delik yuvarlak kek kalıbınızı yağlayıp unlayın. Her yerine yapışacak şekilde susam serpin. Kek hamurunun yarısını kalıba dökün ve aralıklarla hindistancevizi toplarını yerleştirin. Kalan kek hamurunu topların üzerini tamamen kapatacak şekilde dökün. Kek hamurunu soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin. Mayalanma süreci bittikten sonra fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 40-45 dakika pişirin. Pişen keki soğuduktan sonra kalıbından çıkartın ve dilimleyip servis yapın.

