



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## HİNDİSTAN CEVİZLİ ÇİKOLATALI KEK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 2 Su Bardağı hindistan cevizi
- 4 Su Bardağı un
- 1 Yemek Kaşığı kakao
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 3 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Su Bardağı şeker

Yumurtalarımızı ve şekerimizi derin bir kaptaki karıştırılalım. Yumurtalarımızı kar haline gelince kakaomuzu, zeytinyağımızı, sütümüzü ve hindistan cevizimizin bir bardağını koyup çırpmaya devam edelim. İyice karıştırdıktan sonra unumuzu, kabartma tozumuzu, damla çikolatamızı ekleyelim. Yaklaşık 3 dakika daha karıştırıp kek kalıbımıza döküp 170 derecede fırında pişirelim. Kekimizin kreması için 2 yemek kaşığı unumuzu, sütümüzü, hindistan cevizimizi, şekerimizi ve vanilyamızı tenceremize koyup akışkan kıvamlı oluncaya kadar pişirelim. Kekimizi 3 eşit parçaya ayıralım. Her katın arasına hazırlamış olduğumuz kremadan sürelim. Kalan krema ile krema ile kekimizin her tarafını kaplayalım. Kalan 1 bardak hindistan cevizi ile de kekimizin üzerini süsleyelim.