



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ KEK (12 AY)

170 gr eker
4 yumurta
30 gr rendelenmiř hindistancevizi
40 gr un
40 gr patates niřastası

Fırınınızı 180°C önceden ısıtın. Yumurtaların beyaz ve sarısını ayrı ayrı kaplara ayırın. Sarısına eker, hindistancevizi, un ve nişasta ekleyin, mikserle karıştırın. Ayrı bir kapta yumurta beyazını kar haline getirin. İki karışımı karıştırın. Karışımı yağlanmış bir kek kalıbına dkn, 180 derece önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Bebeėinizle beraber siz de yiyin.
