



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

1/2 kg hindistancevizi  
150 gr tereyağı  
25 gr patates nişastası  
4/5 su bardağı un  
1+1/4 su bardağı tozşeker  
7 yumurta  
1/2 paket kabartma tozu  
200 gr badem  
4-5 acıbadem  
yeteri kadar şeftali veya kayısı marmelatı  
Tuz

Bu kek sıcakken çok kolay dağılabildiğinden, açılabilir kenarlı kalıp kullanılmalı veya soğuyuncaya kadar dağılmamasına dikkat edilmelidir. Uygun bir kalıp seçilip yağlandıktan sonra unlanır. Unun her yana iyice yayılması için, kalıp sağa sola çevrilir. Hindistancevizi çok çabuk nemlendiğinden, keki yapmaya başlamadan önce, sıcak fırında birkaç dakika tutulup nemi alınmalıdır. Hindistancevizinin 300 gr'ı yoğurma mermerinin üzerine yayılır ve un ilave edilerek karıştırılır. Ortası çukurlaştırılıp 2 yumurta, 3/5 su bardağı tozşeker ve küçük küçük doğranmış yağ konur ve iyice karışuncaya kadar yoğundur. Hamur hazırlandıktan sonra yuvarlanıp yağlı kâğıda sarılır ve buzdolabına konur. Her iki cins badem de kaynar suya atılıp ıslatılır. Sudan alınıp kabukları ayıklanır. Rengi değişmeyecek kadar fırında tutup kuruttuktan sonra 10 tanesi ayrılır, kalanı makinede çekilir veya havanda dövülür. Kalan yumurtaların sarısı büyük bir porselen kâsedede kalan tozşekerle birlikte çırpılır. Şeker eriyince, çırpıma ara vermeden içine nişasta ile kalan hindistancevizi, dövülmüş badem ve kabartma tozu katılır. Başka bir kaptaki yumurta akları bir tutam tuzla iyice çırpılarak köpük haline getirilir ve yumurta sarısı karışımına azar azar katılır. Buzdolabında dinlendirilen hamur çıkarılır ve oklavayla kalıbın dibini ve kenarını kaplayacak büyüklükte açılır. Açılan hamur yağlanıp unlanmış kalıba yerleştirilir. Üzerine marmelat dökülür ve spatulayla yayılır. Marmelatın üzerine de porselen kâsedeki karışım boşaltılır ve spatulayla düzeltilir. Ayıklandıktan sonra ayrılmış bademler doğranarak üzerine serpilir ve kızgın fırında (180°C) pişirilir. Hindistancevizli kek, fırında 1 saate yakın bir süre pişirilmelidir. Kekin piştiği kibrit çöpü batırılarak anlaşılabilir. Kibrit çöpü hamurlu olarak çıkarsa, henüz pişmediği anlaşılır. Pişince çıkarılır, kalıbın kenarları gevşetilir açılır. Kek iki spatula veya geniş ağızlı servis kürekleriyle kalıptan alınıp servis tabağına yerleştirilir ve soğumaya bırakılır. Kekin üzerine isteğe bağlı olarak pudraşeker veya hindistancevizi parçaları serpidikten sonra servis yapılır.