



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 2 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı hindistancevizi

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürüne dek çırpalım. Süt ve sıvı yağı ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Elenmiş unu, kabartma tozunu, hindistan cevizi ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşatıp 190 derece ısılı fırında pişirelim. Keki kalıbı içinde soğutup arzuya göre kek dilimleri üzerine hindistan cevizi serpererek servis yapalım.

