



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

- 1 kase yoğurt
- 3 yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı toz şeker
- Yarım su bardağı hindistancevizi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Tüm malzemeyi derin bir kaptaki karıştırıp, önceden 180 derece ısıtılmış fırında ortalama 25 dk kadar pişiriyoruz.

Not: Klasik kek tariflerinden hariç, toz şeker yerine pudra şekeri kullanılarak da yapılabilir. İsteğe göre yağ daha az kullanılabilir.

