



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

3 tane yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı un
1 su bardağı Hindistan cevizi
Bir avuç ufalanmış fındık
100 gram rendelenmiş sütlü beyaz çikolata
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Üzeri için;
100 gram sütlü beyaz çikolata
4 yemek kaşığı süt
Kalıp için;
Biraz tereyağı
2 yemek kaşığı hindistancevizi

Her şeyden önce kek kalıbınızı yağlayın ve Hindistan cevizi serpiştirin.
Karıştırma kabında yumurta ve şekeri iyice çirpin.
Üzerine süt, sıvı yağ, çikolata, fındık ve vanilyayı ekleyerek çırpma devam edin.
Ardından, un ve kabartma tozunu da ekleyerek spatula yardımıyla çırpma devam edin.
Son olarak Hindistan cevizi ekledikten sonra bir kez daha karıştırın ve kek kalıbına karışımı boşaltın.
Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında yaklaşık 45-50 dakika pişirdikten sonra keki çıkarıp soğumaya bırakın.
Dilerseniz sunum için; beyaz çikolatayı benmari usulü eritip üzerine süt ekledikten sonra keke sos olarak dökebilirsiniz.

