



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı hindistancevizi
4 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
Yarım paket tereyağı
1 paket vanilya
2 çay kaşığı karbonat
1 çay bardağı su
3 su bardağı un

Peynir akşamdan ıslatılır. Ertesi günü iyice ufalanır. Yumurta ve şeker mikserle 5-6 dakika çırpılır. Üzerine peynir ve diğer malzemeler eklenir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45-50 dakika pişirilir. İliyinca servis tabağına ters çevrilir.