



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

125 g Sana Hamurışı  
2 su bardağı un  
2 adet yumurta  
½ su bardağı marmelât kayısı/şeftali  
2 yemek kaşığı yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
Kıtırî İçin:  
½ su bardağı esmer şeker  
½ su bardağı un  
1 su bardağı hindistancevizi

1. Küçük bir tavada kısık ateşte Hamurışı'ni ve şekerini devamlı karıştırarak şeker Sana'nın içinde eriyinceye kadar pişirin. Ateşten alın.
2. Ayrı bir kâseye yumurtaları, marmelâdı ve yoğurdu koyup çırpıcı ile çirpin.
3. İkinci kâsenin içine unu ve kabartma tozunu eleyerek koyun.
4. Daha sonra içine Sana'lı karışımı ve yumurtalı karışımı ilave edip spatula ile karıştırın, yağlanmış kek kalıbına alın.
5. Daha sonra Kıtırî için tüm malzemeyi kâseye alıp parmak uçlarınızı kullanarak karıştırın. En son kıtırî kalıptaki kek harcının üzerine ufalayın.
6. Keki önceden ısıtılan 185 derecelik fırında 40 dakika pişirip kalıbında iyice soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip çıkarıp servis edin.