



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

225 gram (15 çorbakaşığı) tereyağı veya margarin

225 gram (1 su bardağı) tozşeker

225 gram (2 su bardağı) un

4 yumurta

50 gram hindistancevizi

450 gram krema

Bir kaç dilim ananas

1 Fırını 180 derecede ısıtın. Şeker ve yağı mikserde karıştırın. Yumurtaları ilave edip yeniden karıştırın. İyice yumuşak bir karışım elde edince unla hindistancevizini ekleyin. Metal bir kaşıkla dairesel hareketler çizerek karıştırın.

2 İki adet yuvarlak kek kalıbının dibine yağlı kağıt yerleştirin. Hamuru iki eşit parça halinde kalıplara boşaltın. Önceden ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin.

3 Kapları fırından çıkarın ve 5 dakika soğutun. Daha sonra kalıpları ters çevirin ve yağlı kağıtları çıkarın. Kremanın içine dilimlenmiş ananasları katın ve yarısını keklerden birinin üzerine sürün. Diğer keki de yerleştirdikten sonra kalan kremayı kekin çevresine ve üzerine sürün.