



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

1 su bardağı un
3 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı esmer şeker
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı un daha
2 adet yumurta
1 su bardağı esmer şeker
Yarım çay bardağı şekerless vanilya
Yarım hindistancevizi

Fırını 350 dereceye ayarlayarak, ısıtın. 1 su bardağı unu, 3 çorba kaşığı margarini, 2 çorba kaşığı esmer şekeri ve 1 çay kaşığı kabartma tozunu karıştırın, iyice özleş-tikten sonra hazırladığınız karışımı 18-20 cm çapındaki yuvarlak bir kalıba boşaltın. Fırında 10 dakika pişirin. Diğer tarafta hindistance-vizini ince dilimler şeklinde doğrayın. Ayrı bir kaptaki 1 su bardağı unu, yumurtaları, şekeri, vanilyayı ve kalan kabartma tozunu hamur haline gelene dek karıştırın. İnce dilimler şeklinde doğradığınız hin-distancevizinden bir miktar ayırın. Kalanını hamurun içine ekleyin ve karıştırın. Bu hamuru fırından çıkardığınız sıcak hamurun üzerine ilave edin. Ayırdığınız hindistance-vizini üzerine serpin. 10 dakika 200 dereceye ayarlanmış fırında pişirin. Sonra fırının derecesini 150'ye düşürün. Üzeri altın sarısı gibi bir renk alana dek pişirin. Fırın ızgarasının üzerinde soğuttuktan sonra dilimleyin.

Not: Şekerless vanilyayı aktarlarda bulabilirsiniz. Saf vanilya olduğu için az miktarda kullanılması gerekir.