



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı Hindistancevizi
- 1 adet limon kabuğu rendesi

Derin bir kabın içinde yumurta ve şekeri yaklaşık 5 dakika kadar çırpın. Yumurtaların rengi beyazlaşınca içine sıvı yağ koyup karıştırmaya devam edin. Vanilya, kabartmatozu ve unu ekleyip karışıma yedirin. Son olarak limon kabuğu rendesini ve hindistancevizini de ekleyip, boza kıvamındaki harcı, yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltın. 180 derecedeki fırında 45 dakika kadar pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın ve dilimleyerek servis yapın.