



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

- 2 adet yumurta
- 1.5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı yoğurt
- 1.5 su bardağı hindistancevizi
- 2 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Karıştırma kabına 2 yumurta ve şekerini ekleyip çırpın. Sıvıyağ ve yoğurduda ekleyip, çırpıma devam edin. Hindistancevizi, un, vanilya ve kabartma tozunu ilave edip, tahta kaşıkla karıştırın. Bütün malzemeyi birbirine iyice yedirdikten sonra, kaşıkla muffin kalıplara harçtan koyun ve muffinlerinizi 170 derecede üzerleri kızarana kadar pişirin.