



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

3 adet yumurta  
1 bardak süt  
1 bardak şeker  
1 bardak hindistancevizi  
150 gr tereyağı  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1 bardak un

Yumurta ve şekerini çırpalım yağı ve sütü ekleyelim karıştıralım hindistancevizini unu vanilya kabartma tozunu ekleyip karıştıralım yağlanmış hindistancevizi serpilmiş kalıba döküp ısınmış fırında pişirelim.