



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ LOKUM

Kek malzemeleri:

2 yumurta

400 gr seker

300 ml süt

4 yemek kasigi bal

1 kabartma tozu

500 gr un

50 gr erimis margarin yada tereyağı

sos:

1/2 lt süt

1 yemek kasigi teryagi

iki kasik kakao

300 gr bitter cikolata yada 200 gr bitter 100 gr tatli cikolata kullanabilirsiniz

200 gr hindistancevizi.

Yapim:

Yumurta seker iyice cirpilir sirayla diger malzemeler eklenir, un ile kabartma tozu karistirilir azar azar katilir sonunda köseli bir tepside pisirilir. 170 derecede, 20 dakika kadar pisiriniz (kürdanla test ediniz). Çabuk pisiyor. Sogunca istediginiz büyüklükte karelere ayiriniz. Bayagi çok oluyor. Yapip buzlukta sakliyabilir yada yari ölcek kullanabilirsiniz.

Sosun yapilisi:

Bütün malzeme bir araya konur yavas yavas eritilir sogmaya birakilir.

kek ve sos soguduktan sonra hindistancevizi bir derin kaba konur (yarisi) dilimlenen kekler teker teker sosa bulanip süzdürülür ve hindistancevizine atilir, her tarafinin bulanmasi gerek. Hepsini bu asamadan gecirdikten sonra en az dört bes saat sogukta icini ceksin (daha lezzetleniyor) çok lezzetli hafif, iki renkli kek olmaktadır.