



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZİ YOLCU KEKİ

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı hindistancevizi
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2,5 su bardağı un
- Üzeri için:
- 1 çay bardağı pudra şekeri

Bütün malzeme karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür, düzeltilir. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 55 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir. Üzerine pudra şekeri elenir.
