



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IRMİKLİ HİNDİSTANCEVİZİ KEKİ

3 su bardağı irmik
4 adet yumurta
2 su bardağı hindistancevizi sütü
550 gr şeker
115 gr margarin
Yarım çay bardağı gül suyu
Yarım tatlı kaşığı kabartma tozu
Tuz
1 çay bardağı hindistancevizi tozu

Kare bir kek kalıbının altını pişirme kağıdı ile kaplayın. Üzerini yağlayın.
Margarini, yumurtaları ve şekeri mikser ile çirpin.
İrmiği, kabartma tozunu, hindistancevizi tozunu, gül suyunu, hindistancevizi sütünü ve tuzu ekleyin.
2 dakika daha mikserle karıştırıp kek kalıbına dökün.
Üzerini streç kağıt ile örtüp 4-5 saat kadar suyunu çekmesi için buzdolabında bırakın.
Fırınınızı 175 dereceye getirin. 40 dakika kadar keki pişirin.
İster sıcak, ister soğuk olarak servis edin.

