



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ ISLAK KEK

5 yumurta
2 ay bardağı şeker
1 ay bardağı ayçiçek yağı
6 yemek kaşığı süt
2 ay bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 orba kaşığı hindistancevizi
1 ay bardağı dövölmüş ceviz
2 orba kaşığı kakao

Yumurta ve şekerini derince bir kaba alarak karışım beyazlayana kadar iyice çırpın. Önce süt ve sıvıyağı karışımına ilave edin, ardından un, kabartma tozu, vanilya, hindistancevizi, ceviz ve kakaoyu ekleyerek karışımı çırpın. Hazırladığınız hamuru iyice yağlanmış olan tepsiye dökün. Kullanmış olduğum tepsi yaklaşık olarak 24 cm çapında. 170 derecede önceden ısıttığınız fırında 40-45 dakika kadar pişirin. Keki fırından aldıktan sonra 10-15 dakika kadar soğumasını bekleyin. Daha sonra keki dilimleyerek süt ve kakao karışımı ile ıslatın. Üzerine hindistancevizi ile süsleyerek servis edebilirsiniz.