



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISLAK HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

1 su bardağı hindistancevizi  
2 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı su  
1 su bardağından eksik mısırözü  
3 su bardağı un  
1 vanilya  
1 kabartma ozu  
4 yumurta  
sosu için :  
3 su bardağı süt  
3 yemek kaşığı kakao  
1 su bardağı şeker  
üzeri için:  
hindistancevizi

Hazırlanışı:

Yumurtaları şekerle iyice çırpıp sonra suyu mısırözünü hindistancevizini vanilyayı ekleyip çırpmaya devam edelim kabartma tozu unuda ekleyip tekrar karıştıralım ve kek kalıbına döküp 175 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirelim.bu arada sosu hazırlıyalım sütü tencereye döküp sekeri ve kakaoyu ekleyip şeker ve kakaosu eriyene kadar ısıtalım. Kek piştikten sonra dilimleyip önce sosa sonra hindistancevizine batıralım.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 13.10.2020