



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI ISLAK KEK

<https://www.sabah.com.tr>

4 yumurta
1 paket margarin
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı un
1 su bardağı pirinç unu
2 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
3 paket vanilya (1 tanesi üzerinin sosu için ayrılır)
3 çorba kaşığı hindistancevizi (üzerine serpmek için)

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Eritip soğuttuğumuz margarini, sütü ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Bu karışımın 1 su bardağını ayıralım. Çırpma kabına elenmiş pirinç ununu ve unu, vanilyaları, kabartma tozunu, hindistancevizini ekleyelim. Mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayarak tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 190 derece ısılı fırında pişirelim. Ayırdığımız 1 su bardağı sütlü harca vanilya ekleyerek karıştıralım ve sıcak kekin üzerine gezdirelim. Keki kalıbı içinde soğutup üzerine hindistan cevizi serpererek servis yapalım.

