

## Bol Hindistan Cevizli Kek

### Malzemeler

125 gr yumusak margarin  
1/2 su bardagi seker  
1 yumurta  
1/2 su bardagi kakao  
1/2 su bardagi un  
Dolgu icin;  
125 gr erimis margarin  
2 yumurta  
1 su bardagindan 1 parmak eksik seker  
1/2 su bardagi un  
2 su bardagi hindistan cevizi

### Yapilisi

Kek malzemelerinin hepsini karistirip cirpin.Daha sonra 180 derece onceden isitilmis firinda yaklasik 15-20 dakika pisirin.Keki pismeye biraktiktan sonra dolgu malzemesini hazirlayin.Bunun icin; dolgu malzemelerinin hepsini karistirin.Keki firindan cikardiktan sonra tart kalibini ters cevirip duz bir firin kabina alin.Hazirladiginiz dolgu malzemesini ekleyin.Ama size tavsiyem; yuvarlak yada kare bir firin kabinda hazirlayip hindistancevizli dolguyu uzerine yayin. Sakin ama sakin kek kalibinda yapayim demeyin cunku dolgu malzemesi daha yumusak kivamli oldugundan ters cevirip cikardiginizda dagilabilir. Keki tekrar firina verdikten sonra 160 derece firinda 12-15 dakika kadar daha firinlayip, kekimizi firindan aliyoruz. Uzerini hindistancevizi ve toz fistikla susleyip servis edin.