

Hindistan Cevizli Kek

Malzemeler

4 adet yumurta

1 su bardagi yogurt

Yarim cay bardagi siviyağ

1 su b. hindistan cevizi

1 su b. seker

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2,5 su b. un

Uzeri icin:

1 cay b. pudra sekeri

Yapilisi

Yumurta ve eseker krema kivamina gelene kadar cirpilir. Daha sonra diger malzemeler eklenip karistirilir. Yaglanmis kek kalibina dokulur. Onceden isitilmis 170 derece firinda 55 dk. pisirilir. Firindan ciktiktan 10 dakika sonra servis tabagina ters cevrilir. Istenirse uzerine pudra sekeri serpilir.