



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SÜTLÜ KEK



3 Adet yumurta
1,5 Su bardađı toz Őeker
1 Su bardađı yođurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
2 orba kaŐıđı kakao
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
1 Su bardađı süt
2 Su bardađı un

- # Yumurta ve Őeker mikserle 10 dakika çırpılır.
- # zerin yağ ve yoğurt konur, karıŐtırılır.
- # Un, kabartma tozu ve kakao katılıp, pürüzsüz bir karıŐım yapılır.
- # Kek harcı yağlanmış, unlanmış kek kalıbına dökülür. 180 derece fırında 45 – 50 dakika piŐirilir.
- # 1 su bardağı sütte, 1 paket vanilya eritilir, fırından çıkan sıcak keke gezdirilir.
- # Kek soğuyunca ters çevrilir, servis yapılır.

Not: Bu tarz hazırlanmış kekin üzerine istenirse kakaolu puding de dökülebilir.