



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

## KEK MİLAN



- 2 Adet yumurta
- 1 Su bardađı toz Őeker
- 2 Su bardađı un
- 1 Su bardađı yođurt
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- 2 orba kaŐığı hindistan cevizi
- 1 ay bardađı suyu szlmŐ portakal reçeli
- 1 ay bardađı kuru üzüm
- 1 ay bardađı iri dövülmüŐ ceviz
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya

- # Yumurta ve Őeker mikserle 8 – 10 dakika çırpılır.
- # zerine yağ, yoğurt eklenir, biraz daha çırpılır.
- # Un, kabartma tozu, vanilya da eklenip pürüzsüz bir kek hamuru elde edilir.
- # zerine hindistan cevizi, portakal kabuğu reçeli, ceviz, zm eklenir, kaŐıkla malzemelerin düzgün dağılması sağlanır.
- # Yağlanmış kek kalıbına dökülür.
- # 185 derece fırında 35 – 40 dakika piŐirilir.
- # Fırından çıktıktan bir süre sonra, servis tabağına ters çevrilir.

Not: Kek Milan eski bir İtalyan tarifidir.