كعك بالحليب

Sütlü Kek

٣ أعداد بيض
٥ا١ كوب ماء سكر
١ كوب ماء زبادي
نصف كوب ماء زيت سا
٢ ملعقة حساء كاكاو
١ علبة غبار كبارتمة
١ علبة فانيليا
١ كوب ماء حليب
٢ كوب ماء طحين

يجلد البيض والسكر مع الخلاط ١٠ دقائق
يوضع عليها زيت و الزباديايخلط
يوضع غبار كبارتمة وكاكاوايعمل خليط جيد
يصب هرج الكعك في وعاء كعك مطحونة ومزيتة ا يطبخ في الفرن ١٨٠ درجة ٤٥-٥٠ دقائق
يزول ١ علبة فانيليا في ١ كوب ماء حليبايسكب على الكعك خارجة من الفرن
عندما يبرد الكعك يقلب العكس اتقدم للخدمة

ملاحظة: إذا رغبة يمكن وضع كاكاو بودنغ بمثل إعداد هذا الكعك