



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

SÜTLÜ KEK



- 3 Adet yumurta
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 1 Su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- 2 Çorba kaşığı kakao
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 1 Su bardağı süt
- 2 Su bardağı un

- # Yumurta ve şeker mikserle 10 dakika çırpılır.
- # Üzerin yağ ve yoğurt konur, karıştırılır.
- # Un, kabartma tozu ve kakao katılıp, pürüzsüz bir karışım yapılır.
- # Kek harcı yağlanmış, unlanmış kek kalıbına dökülür. 180 derece fırında 45 – 50 dakika pişirilir.
- # 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.