



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتاي لذيذ المتواضع من وصفات الأكل

كعك بالحليب Sütlü Kek



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

- # يجلد البيض والسكر مع الخلاط ١٠ دقائق
- # يوضع عليها زيت و الزبادي يخلط
- # يوضع غبار كباترمة وكاكاو ويعمل خليط جيد
- # يصب هرج الكعك في وعاء كعك مطحونة ومزينة ا يطبخ في الفرن ١٨٠ درجة ٤٥-٥٠ دقائق
- # يزول ١ علبة فانيليا في ١ كوب ماء حليب ويسكب على الكعك خارجة من الفرن
- # عندما يبرد الكعك يقلب العكس أتقدم للخدمة

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