



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Pastel con láctea

Sütlü Kek



3 huevos  
1+1/2 vaso de azúcar granulada  
1 vaso de yogur  
1/2 aceite vegetal  
2 cucharadas de cacao  
1 paquete de polvo de hornear  
1 paquete de vainilla  
1 vaso de leche  
2 vaso de harina

- # Mezcla la mezcla de los huevos y el azúcar durante 10 minutos.
- # Añadir el aceite vegetal y yogur en esta mezcla, combinación.
- # Añadir la harina, polvo de hornear y el cacao, y obtener una mezcla suave.
- # Rellene el pastel a la mezcla engrasada y floured molde de pastel. Cocine en horno a 180 C durante unos 45-50 minutos.
- # Disolver 1 pack de vainilla 1 taza de leche y verter todo sobre el pastel caliente, después de retirarlo del horno.
- # Invertir la torta cuando se convierte en frío, y servir.

**Nota:** Puede verter el chocolate con leche en todo el pastel también.