



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEK SOSLU KEK

150 gram tereyağı  
3 yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı süt  
1 paket kabartma tozu  
2,5 su bardağı un  
4 çorba kaşığı kayısı reçeli  
200 gram çilek  
2 çorba kaşığı şeker  
1 çorba kaşığı nişasta

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekerini 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, unu ekleyip karıştırmaya devam edin. 1 su bardağı sütü de boşaltıp karıştırmaya devam edin. (İstenirse içine bir limon suyu sıkılabilir çok ferah bir tadı oluyor.) Daha sonra bu kek harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın ve 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız kekin üzerine kayısı reçelini sürün. Çilekleri şekerle bir taşım kaynatıp nişasta ile sos kıvamına getirin ve servis yaparken üzerine bolca dökün.