



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KEK

4 adet yumurta
2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı un
1 su bardağı pirinunu
1 büyük paket margarin
2 orba kaşığı kakao
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu

Şekerle yumurtayı mikserde kek kıvamına gelinceye kadar çarpınız.
Unu, pirinununu, kabartma tozunu, kakaoyu, erimiş margarini koyup, karıştırınız.
Yağlanmış kek kalıbına koyup, orta ısıllı fırında 30-40 dakika pişiriniz.
Fırından alınca üzerine 1 su bardağı soğuk sütü döküp, servis yapınız.