



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ KEK

150 gram tereyağı
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 çay bardağı kıyılmış fındık
3 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
Üzeri için:
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı şeker

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekerini 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, unu ve kakaoyu ekleyip karıştırmaya devam edin. 1 su bardağı sütü ve fındığı ekleyip 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. Süt ile karıştırdığınız şekerli sos kıvamına getirin ve fırından çıkardığınız sıcak kekin üzerine dökün.