



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KEK

Elif Korkmazel

4 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı pirinç unu
3 çorba kaşığı kakao
2 çay kaşığı kabartma tozu
125 gr. margarin
1 adet portakal kabuğu
Üzerine:
1 su bardağı soğuk süt
1/2 su bardağı ceviz içi

Yumurta ve şekeri çırpın. Un ve pirinç ununu ilave edin. Kakao ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Margarini ve portakal kabuğunu ekleyip tahta kaşıkla iyice karıştırın. Yağlanmış fırın tepsisine döküp 190 derece fırında pişirin. Fırından alınca üzerine sütü gezdirin. Cevizle süsleyerek servis yapın.