



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADA KEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 büyük çay bardağı sıvı yağ
- 1 büyük çay bardağı süt
- 1 paket kabartma toz
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı koyu kakao
- 1 fincan keçiyoynuzu tozu
- 1 fincan hindistancevizi

Şeker ve yumurtayı havalandırarak çırpın. Yağ, süt, kabartma tozu ve un ile yumuşak bir hamur yapın.

Küçük boy fırın tepsisi veya cam dikdörtgen bir kaba hamuru boşaltın. 180 derecede 20-25 dakika pişirin. Keki soğuması için bekletin. Daha sonra kekin kalınlığına göre kare dilimler kesin.

Diğer yandan 1 su bardağı süt, 2 yemek kaşığı şeker ve kakaoyu iyice çırpın. Kekin karşılıklı iki kenarı dışında 4 yüzeyi bu sosla yarım santimetre batırın. İstedığınız yüzeyleri keçiyoynuzu tozu ve hindistancevizine bulayın. Biraz beklettikten sonra servis edin.

