



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇABUK MAYALI SÜTLÜ KEK

1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı şeker
1 paket çabuk maya
2 çorba kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
2 adet yumurta
2,5 su bardağı un
Üzeri için:
Yarım paket sade bisküvi
1 su bardağı süt

Ilık süt, şeker ve maya yoğurma kabına konur, elle karıştırılır. Üzerine yumuşak tereyağı, vanilya ve yumurta eklenir. Elenmiş un eklenir ve cıvık bir hamur olacak şekilde yoğrulur. (kek harcından biraz koyu olmalı) Hamur yağlanmış kelepçeli kalıba konur, üzeri kapatılır, yarım saat kabar bekletilir. Sonra çatalla hamurun yüzeyinde delikler yapılır ve rondoda çekilmiş bisküvi kırıntısı serpilir. 170 derece fırında 40 dakika pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz üzerine süt gezdirilir. Soğuyunca ikram edilir.