



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇELİK PALAS KEKİ (BURSA)

1 su bardağı şeker  
1 su bardağı süt  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1/2 paket margarin  
2 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
2.5 su bardağı un  
1.5 yemek kaşığı kakao  
Üstü için:  
1 çay bardağı süt

Süt ve hindistancevizi hariç bütün malzemeyi bir kaba koyup mikserle 15 dakika kadar çırpın. Sonra önceden yağlanmış kek klabına yavaşça dökün. 200° C'li fırında 30 dk kadar pişirin. Keki fırından çıkarın, yaklaşık 2 saat soğuttuktan sonra üzerine sütü dökerek iyice emmesini bekleyin. En son olarak da hindistancevizi dökerek servis yapın.

Not:Margarini eriterek koyun ve arzu ederseniz kekin içine fındık, ceviz ya da çikolata damlacıkları koyabilirsiniz.

---