



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DONDURMALI KEK

### Malzemeler

3 Adet yumurta  
3 Kahve fincanı tozşeker  
3 Kahve fincanı un  
1 Çay kaşığı karbonat  
Yarım çay kaşığı tuz  
1 Paket vanilya  
1 Çorba kaşığı tereyağı  
Hamuru ıslatmak için  
1 Çay bardağı süt  
Üzerine ve İçine:  
Yarım litre dondurma

### Hazırlanışı

Öncelikle bir kase yumurta, tozşeker, un, karbonat, tuz, vanilya ve tereyağını bir kaba koyup çırpın. Bu karışımı yağlanmış baton kek kalıbına dökün.  
Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında 30-35 dakika pişirin.  
Pişen hamuru ılıkken ortadan ikiye bölün.  
Her parçayı süt ile ıslatın.  
Bu arada dondurmayı hafifçe eritin.  
Baton kekin alt parçasının üzerine dondurmayı sürün.  
Diğer parçayı üzerine kapatın.  
Kalan dondurmayı kekin her tarafına sürün.  
Buzlukta 15-20 dakika bekletin.  
Buzluktan alınca dilimleyerek servis yapın.

---