



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL SUYU SOSLU KEK

4 yumurta
6 kahve fincanı şeker
5 kahve fincanı un
2 orba kaşığı irmik
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 ay bardaęı su
2 adet portakalın kabuęu
Üzeri için:
1 ay bardaęı gül suyu
2 ay bardaęı süt
1 ay bardağı şeker

Yumurta ve şekerini derin bir kabın içinde çırpın. Unu, kabartma tozunu, irmiği ve suyu ekleyin. Portakal kabuklarının rendesini içine ekleyip karıştırın. Bu karışımı kek kalıbının içine boşaltın. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkınca biraz ılınca üzerine gül suyu ile şekerini ve 1 çay bardak sütü iyice çırpıp dökün. Sünger gibi çekecektir.