



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İNGİLİZ USULÜ KEK

3 yumurta  
6 kahve fincanı toz şeker  
3 kahve fincanı eritilmiş margarin  
3 kahve fincanı süt  
9 kahve fincanı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Sosu için ;  
3 su bardağı süt  
6 yemek kaşığı kakao  
6 yemek kaşığı toz şeker  
Üzeri için;  
1 su bardağı hindistancevizi

Kek malzemelerini derin bir kasede mikserle çırpıp yağlanmış fırın tepsisine yayın.

170 derece fırında pişirip fırından çıkartıp soğutun.

Bir kaptaki kakao, toz şeker ve sütü çırpın.

Düz bir tabağa hindistancevizini yayın.

Keki kare kesip önce kakaolu sütlü karışıma ardından hindistan cevizine bulayıp servis yapın.

---