



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEK LOKUMU

4 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı su
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
4 su bardağı süt
4 dolu yemek kaşığı kakao
1,5 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
2-3 su bardağı hindistan cevizi

Yumurta ve şekeri iyice çırpın.İçine sıvı yağ,su, vanilyayı ekleyip tekrar çırpın. Un ve kabarta tozunu ekleyip karıştırın.

Yağlı kağıt serilmiş olan dikdörtgen borcam döküp 200 c fırında pişirin.

Keki soğutun ve küp küp parçalara kesin.

Sos için bir tencerede süt, kakao ve şekeri 2-3 dk kaynatın.Küp kekleri atal yardımıyla sıcak olan sosa batırıp her yerinin sosa bulanmasını sağlayın. Bütün keklerle aynı işlemi uygulayın.

Geniş bir tabağa hindistan cevizi dökün. Kekleri sırayla hindistan cevizine bulayın. Servis tabağına alın.

Hemen servis edebilir veya 1-2 saat dolapta bekletebilirsiniz.

