



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK KEK

Aslıhan akır

3 yumurta
1 su bardağı süt
yarım çay bar. sıvı yağ
1.5 su bardağı Őeker
1 paket kabartma tozu
1.5 su bardağı un
2 yemek kaŐığı kakao
Kreması için: 3 yemek kaŐığı Őeker
3 yemek kaŐığı un
2 su bardağı süt
1 yumurta sarısı
yarım paket pınar labne

Keki borcamın içinde piŐirdikten sonra 1 su bardağı soğuk süt ile keki ıslatın.üzerine pınar labne ile hazırlanan kremayı döküp difrize atın soğuduktan sonra servis edin.keki yumuŐak kreması dondurma kıvamında bir tat verecektir.