



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSYETE KEKİ

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı frambuaz
1 su bardağı süt
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un
Üzeri için:
1 su bardağı frambuaz
1 çay bardağı şeker
1 tatlı kaşığı mısır nişastası

Yumurta, şeker çırpılır. Üzerine frambuaz dışındaki malzemeler katılır. En son bir kaç parçaya kesilmiş frambuaz atılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkıp biraz soğuyunca ters çevrilir. Bu arada üzeri için frambuaz blenderden geçirilerek püre yapılır. Üzerine şeker ve nişasta eklenir. Orta ateşte bir taşım pişirilir. Kekin üzerine gezdirilir.
