



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU KEK

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 adet rende kuru soğan
150 g AYTAÇ KLASİK - DANA SUCUK
1 su bardağı mısır unu
1 paket kabartma tozu
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
1 buçuk su bardağı un

Yoğurma kabına yumurta, yoğurt, sıvıyağı ekleyin ve çırpın. Rende soğanı ekleyin ve karıştırın. Mısır unu, un, tuz, ince doğranmış AYTAÇ KLASİK - DANA SUCUK [?]ları ekleyin ve karıştırın. Yağlanmış fırın kabına AYTAÇ KLASİK - DANA SUCUK [?]lu harcı dökün. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kek kabarıp kızarana kadar pişirin. Kare şeklinde keserek dilimleyin ve servis edin.

