



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜPRİZ KEK

150 Gr Sana Hamurışı
2 Su Bardağı un
2 Yemek Kaşığı kakao
2 Su Bardağı süt
2 Su Bardağı Hindistancevizi
1 Çay Bardağı süt
1 Çay Bardağı sıvı yağ
1 Paket kabartma tozu
1 Çay Fincanı toz şeker
1 Paket vanilya
1 Su Bardağı şeker
4 Adet yumurta

bir kabda yumurta ve şekerini iyice çırpın. Sütü erimiş margarin ve sıvı yağı ilave edip karıştırın. Un ve kabartma tozunu da ilave ederek iyice karıştırın. Dikdörtgen borcam tepsinize yağlı kağıdı koyup harcınızı dökelim ve pişirelim. Sos malzemelerini bir kabın içinde iyice çırpalım. Hindistancevizimizi de yayvan bir tabağa koyalım. Kek ılıkken dikdörtgen şeklinde dilimleyelim. Önce sosa her tarafını buluyoruz, ardından da hindistancevizine buluyoruz.