



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜT SOSLU KEK

Malzeme:

4 yumurta
100 gr tereyağı
2 yemek kaşığı kakao
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 kahve fincanı süt
250 gr pirinç unu
üstünün sosu:
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı şeker

Yapılışı:

Yumurta ile şeker mikserde çırpılır. Eritilmiş tereyağı, sıvı yağı, süt, kakao karıştırılır. Pirinç unu ilave edilip, yağlanmış kalıba döküp ısıtılmış fırına verilir. Fırından çıkar çıkmaz üstüne sıcak sütte karışmış şeker kekin üzerine dökülür. Buzdolabına konulur. Kekin yumuşak olması için devamlı buzdolabında beklemesi gereklidir.