



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜT SOSLU KEK

4 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
1 paket pirinç unu
250 gr tereyağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
4 yemek kaşığı kakao
2 su bardağı süt

Kek kalıbını yağlayın. Yumurtalar ve toz şekeri çırpın. Erimiş soğumuş tereyağ, pirinç unu, vanilya, kabartma tozu ve kakaoyu ekliyerek kek kalıbına dökün. 180 °C ısıtılmış fırında pişirin. Bir tepsiye ters çevirin. Üzerine sıcakken soğuk süt dökün. Emmesini sağlayın. Önce buzlukta sonra buzdolabında dondurup krem şanti ile süsleyip servis yapın.