



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ISLAK KEK

4 yumurta
1,5 su bardağı süt
2 su bardağı şeker
1 su bardağı irmik
2 paket vanilya
1 tatlı kaşığı karbonat
1 limonun suyu
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
3 çorba kaşığı nişasta
2 çay bardağı sıvı yağ
200 gram çilek
Üzeri için:
2 su bardağı soğuk süt

Yumurta ve şekeri bir kabın içinde 2 dakika çırpın. Üzerine süt ve sıvı yağ ekleyip çırpmaya devam edin. Limon suyu, karbonat, kabartma tozu, irmik ve unu da ilave edip karıştırın. Sade olan bu kek harcını, yağlanmış ve un serpilmiş kalıplarının içine dökün. 190 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkan tatlının üzerine 2 su bardağı sütü dökün, çekmesini bekleyip ikram edin.