



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ KEK

Kullanılacak malzeme:

- 1 yumurta,
- 1,5 su bardağı şeker,
- 2,5-3 su bardağı un,
- 1,5 su bardağı süt,
- 3/4 su bardağı sıvı yağ (ayçiçek),
- 1 paket vanilya,
- 1 paket kabartma tozu.

Yapılışı: Yumurta ve şeker porselen veya cam bir kaptaki ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Süt ve sıvı yağ ilave edildikten sonra biraz daha çırpılır. Vanilya ve kabartma tozu katılmış un konular, karıştırmaya devam edilir. İyice karıştırıldıktan sonra yağlanmış, unlanmış kek kalıbına boşaltılır. Orta ısıda fırında 40 dakika pişirilir. Pişince fırından çıkarılır. Soğuduktan sonra servis tabağına aktarılır, dilimlenerek servis yapılır.
