



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ KEK

Malzeme :

Yarım bardak margarin yağı
1 bardak toz şeker
1 bardak süt
2 bardak su
2 bardak un
4 yumurta
1 paket kabartma tozu (baking powder)
1 limon kabuğu rendesi

Yapılışı:

Normal oda sıcaklığında bulunan yağ ve şeker tahta kaşıkla dövülerek iyice halledilir. Sonra yumurtalar teker teker kırılarak ilâve edilir ve devamlı olarak karıştırılır. Limon kabuğu rendesi ve bir fiske tuz da katıldıktan sonra içine kabartma tozu karıştırılmış olan un yavaş yavaş ilâve edilerek karışım yedirilir. Un ilâve edildikçe bulamaç koyulaşp kaşık zor döndüğü zaman azar azar süt katılıp, neticede çok koyu olmayan bir hamur elde edilir. Bu hamur yağlanıp unlanmış kalıba veya elektrikli tencere fırına konup, orta hararete yarım saat ile 40 dakika arasında pişirilir. Üzeri çatlayıp kızarıncaya, temiz bir bıçak sokularak, bıçak temiz çıkarsa pişmiş olduğu anlaşılır. Ve fırından alınıp soğutularak servis yapılır.