



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ KEK

Malzemeler:

- 1 su bardağı şeker
- Yarım paket margarin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket Piyale kabartma tozu
- 2 yumurta
- 1,5 yemek akşığı kakao
- 2,5 su bardağı un
- 1 çay bardağı süt
- hindistancevizi

Hazırlanışı:

1 su bardağı şeker, yarım paket margarin, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 paket Piyale kabartma tozu, 2 adet yumurta, 1,5 yemek akşığı kakao, 2,5 su bardağı unu bir kaba koyup mikserle 15 dakika kadar çırpın. Sonra önceden yağlanmış kek kalıbına yavaşça dökün. 200° C'li fırında 30 dakika kadar pişirin. Keki fırından çıkarın, yaklaşık 2 saat soğuttuktan sonra üzerine 1 çay bardağı sütü dökerek iyice emmesini bekleyin. En son olarak da hindistancevizi dökerek servis yapın.