



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SÜTLÜ KEK

6 adet yumurta
15 bardak toz şeker
1 su bardağı un
1 bardak pirinç unu
Yarım paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı süt
Üzeri için pudra şekeri

Yumurtaları şekerle birlikte ezilmiş yoğurt koyuluğuna getirene kadar çırpın. Un, pirinç unu, kakao, vanilya ve kabartma tozu karışımını ekleyip silikon kalıba dökün. Orta ısı fırında 55 dakika pişirin. Fırından alıp 5 dakika bekletin. Servis tabağına ters çevirin. Sütü üzerine gezdirin. Sütü tamamen çekince pudra şekeri serpip servise sunun.

[ML® Sütü Kek için tıklayın](#)

[ML® Sütü Kek Videosu](#)