



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜTLÜ KEK

Keki için:

3 yumurta

1 ay bardağı süt

1 su bardağı şeker

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

2,5su bardağı un

1 ay bardağı sıvı yağı

2 orba kaşığı kakao

Üzeri için:

1 su bardağı süt

1 orba kaşığı kakao

Yumurta ve şekerini bir kabın içinde 2 dakika çırpın. Üzerine süt ve sıvı yağı ekleyip ırpıma devam edin. Kuru malzemeleri içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Kakaolu kek karışımını yağlanmış ve un serpilmiş kalıbın içine dökün. 190 derecedeki fırında pişmeye bırakın. Fırından çıkan kekin üzerine kakao ile karıştırılmış 1 su bardağı süt döküp çekmesiniz bekleyin. Kalıbı ters çevirip servis tabağına aktarın.

---