



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇGEN KEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı süt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 su bardağından biraz az un
Sosu için:
2 su bardağı süt
3.5 çorba kaşığı kakao
Yarım su bardağı toz şeker
Bulamak için:
Yaklaşık 2 su bardağı hindistancevizi

Yumurta ve şekeri derin bir karıştırma kabına alın ve mikserle iyice rengi açılıp şeker eriyinceye kadar 5 dakika çırpın. Sütü, sıvı yağı ve vanilyayı ekleyin ve biraz daha çırpın. Unu ve kabartma tozunu eleyerek ilave edin, iyice karıştırın.

Tereyağıyla tabanını ve kenarlarını iyice yağladığınız dikdörtgen cam tepsiye kek hamurunu dökün. 175 derece fırında pişirin.

Kek pişerken sosu hazırlayın. Küçük bir tencereye sütü, kakaoyu ve toz şekeri alın karıştırarak kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Fırından aldığınız keki de soğumaya bırakın. Tamamen soğuyan keki fotoğraftaki gibi dilimleyin. Her bir parçanın önce kenarlarını sosa sonra hindistancevizine bulayın. Buzdolabında 1 saat kadar dinlendirip servis edin.

