

Ingiliz Keki

Malzemeler

4 yumurta

8 fincan toz seker

4 fincan sut

3 fincan sivi yag

11 fincan un

1 paket kabartma tozu

Sosu icin;

3 su bardagi sut

6 yemek kasigi kakao

6 yemek kasigi toz seker

Yapilisi

Yumurta ve sekerleri guzelce cirpiyoruz.Ardindan sut ve sivi yagi ekliyoruz.En son olarak da unu ve kabartma tozunu katip karistiriyoruz.Guzelce yaglanmis firin tesisine kek hamurumuzu dokuyoruz ve 180 derece firinda yaklasik 30-35 dk pisiriyoruz.Bu arada sosunu hazirlayabilirsiniz.Sos malzemelerinin hepsini soguk bir sekilde karistiriyoruz (kaynatmiyoruz).kekimiz pistikten sonra iliyinca dilimleyip teker teker her tarafini hazirladigimiz sosa batiriyoruz.Sosu cekince dilerseniz hindistan cevizine bulayip servis edebilirsiniz.