



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEZAYİR KEKİ

4 yumurta
2 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı ılık su
3 su bardağı un
Kabartma tozu
Vanilya
Üzeri için:
Hindistancevizi

Önce yumurta, margarin ve şekeri köpürene kadar çırpın. Sonra diğer malzemeleri ekleyin. Kare borcama ya da tepsiye döküp 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Keki çıkardıktan sonra sosu hazırlamaya başlayın. Kare kare kestikten sonra hazırladığınız sosa tamamen sokmadan kenarlarını, altını ve üstünü ıslatın. Ortasını kuru bırakmaya dikkat edin. Sosu kuruduktan sonra hindistancevizine bulayın.