



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KEK

Oda sıcaklığında 4 yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağından bir parmak az sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt (suyuyla beraber)
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
içine varsa damla çikolata, kuru üzüm, kuru incir ve kayısı parçaları

4 yumurta ve 1,5 su bardağı şeker 5 dakikadan fazla süre mikser yardımıyla beyaz renge dönüp kabarıncaya kadar çırpılır. Bu karışıma sırasıyla hafif karıştırmaya devam ederek yağ, yoğurt, un, kabartma tozu ve vanilya katılır. Yoğurt suyulla konulduğu vakit portakal tadı gibi hoş bir tat verilecektir. Eğeg kekinizin biraz daha yumuşak olmasını istiyorsanız yarım çay bardağı st ilave edebilirsiniz. Tüm malzeme karıştırılarak kek kalıbına konulduktan sonra iç malzemesi katılarak çatal yardımıyla hafif hareketlerle içine yedirilir üzerine susam serpilir. Fırının 180 dereceye önceden ısıtılmış olması çok önemlidir bunun için yapmaya başladığınızda fırını da çalıştırırsanız ayarı tutmuş olacaktır.

Not: Malzemelerin oda sıcaklığında olması kekinizin olabildiğince kabarmasını sağlayacaktır.

[ML® Bayat Ekmekli Kek için tıklayın](#)