



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE KEK

1/2 ay kaşığı karbonat
1 paket kabartma tozu
2 su bardađı un
1 su bardağından az sıvı yağ
1 ay bardađı süt
1,5 su bardađı Őeker
4 yumurta
Vanilya

Öncelikle yumurtalar iyice çırpılır. İçine Őeker ilave edilir ve çırpma iŐlemine devam edilir. Őeker eridikten sonra içine süt ve yağ ilave edilir. Çırpma iŐlemine devam edilir daha sonra içine önce 1 bardak un ilave edilir un yedirildikten sonra ikinci bardak unu da ilave ederek çırpılır. kabartma tozu, karbonat ve vanilya katılır, karıŐtırılır. İçine istenirse limon kabuğu rendelenir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derecede piŐirilir.

[ml@ mısırnlu esmer kek için tıklayın](#)



Fotođraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 19.11.2021