



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA ANASONLU KEK

- 2 adet yumurta
- 1 ay bardağı şeker
- 1 ay kaşığı anason
- 1 su bardağı un
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 ay bardağı su
- 1 paket kabartma tozu

Yumurta ve şeker mikserle 5 dakika çırpılır. Sonra su ve sıvıyağ eklenir, kısa süre daha çırpılır. Elenmiş un, kabartma tozuve anason ilave edilir, tahta kaşıkla alt-üst ederek karıştırılır. Küçük, yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 40 dakika kadar pişirilir.