



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİVİLİ KEK

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı sıvı yağ
- 4 Adet kivi
- 1 Su Bardağı süt
- 1,5 Su Bardağı toz şeker
- 3 Adet yumurta
- 3 Su Bardağı un
- 2 Yemek Kaşığı sana yağ
- 1 Paket kabartma tozu vanilya

Kivileri iyice yıkayıp kabuklarını soyun, ardından küçük parçalar halinde doğrayın. Bir kabın içinde yumurtalarla şekeri çırpın, daha sonra içine sıvı yağ ve süt ilave edip karıştırın. Sıvı karışımın içinde un, kabartma tozu ve vanilya ekleyin. En son kivileri ilave edip ezmeden dikkatlice karıştırın. Hamuru sana yağlayıp unladığınız kek kalıbına boşaltıp önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin.