



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY VANİLYALI KEK

4 Yumurta
2 ay bardađı eker
Yarım ay bardağı sıvı yağ
Yarım paket kabartma tozu
1 paket vanilla ekeri
1 su bardađı un
Üzüm veya fındık veya ceviz veya hindistancevizi

Yumurtalar bir kaba konur üzerine eker dökülür ve köpürünceye dek çırpılır. Vanilla ekeri, sıvı yağ eklenir ve yine çırpılır. Un eklenir ırpımadan üzerine kabartmatozu eklenir ve hepsi karıştırılır (kıvamı kalın ve akıcı olmalı) en son ne isterseniz ekleyebilirsiniz, ben hindistancevizi ve cikolata damlası eklerim genelde. Kek hamburu iyice karıştıktan sonra yağlanmış kek kalıbına alın ve 170 derecede pişirin, 15 dakika sonra keki çıkartıp şişen üst tabakasını bıçakla kesin ki içindeki hamur yukarı kabarabilsin. yaklaşık 50 dakika sonra kek hazır.