



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ZEYTİNYAĞLI KEK

3 yumurta
1 ½ su bardağı süt
1 ½ su bardağı zeytinyağı
2 ½ su bardağı şeker
2 su bardağı un
Bir çimdik tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
½ çay kaşığı soda
1 limon kabuğu rendesi
2 yemek kaşığı taze limon suyu
Süsleme için:
Pudra şekeri

Geniş bir kaptan yumurta ve şekerini karıştırın ve karışıma yağ, süt, portakal suyu ve kabuğunun rendesi ekleyip ve iyice karıştırın.

Ayrı bir kaptan un, kabartma tozu, soda ve tuzu karıştırın.

Yumurtaları bu karışıma ekleyin ve iyice karışana kadar karıştırın.

Pişirme spreyi püskürtülmüş veya yağlı kağıt serilmiş tepsiye keki dökün. Yaklaşık bir saat kadar pişirin. 10 dk. dinlendikten sonra servis tabağına koyup pudra şekeri ile süsleyip soğumasını bekleyin.

