



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MISIR UNLU KEK

- 3 adet Yumurta
- 1 paket vanilya
- 1 paket Kabartma tozu
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı erimiş margarin
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı mısır unu
- 1,5 su bardağı şeker

Yumurta ve şekerini mikserle çırpıyoruz. Şeker eriyince önce sıvı malzemeleri katıp iyice karıştırıyoruz. 1pk vanilya, kabartma tozu, Unu ve mısır ununuda yarım ölçü koyup karıştırıyoruz. Yağlamış olduğumuz tepsiye karışımı döküyoruz. 170 derecede fırını ısıtmadan keki koyuyoruz. Yaklaşık 45 dk da yavaş yavaş pişecek.