



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE KEK

1/2 çay kaşığı karbonat
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
1 su bardağından az sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1,5 su bardağı şeker
4 yumurta
Vanilya

Öncelikle yumurtalar iyice çırpılır. İçine şeker ilave edilir ve çırpma işlemine devam edilir. şeker eridikten sonra içine süt ve yağ ilave edilir. Çırpma işlemine devam edilir daha sonra içine önce 1 bardak un ilave edilir un yedirildikten sonra ikinci bardak unu da ilave ederek çırpılır. kabartma tozu, karbonat ve vanilya katılır, karıştırılır. İçine istenirse limon kabuğu rendelenir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derecede pişirilir.

[ml@mısırnlu esmer kek için tıklayın](#)



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 19.11.2021