



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE KEK

- 4 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 limon suyu

Yapılışı: Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağ ve sütü ekleyip çırpmaya devam edin. Unu vanilyayı ve kabartma tozunu eleyip bu karışımın içine ekleyip karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına boşaltın. Limonun suyunu sıkın, karışımdan 3 çorba kaşığı kadarıyla karıştırıp üzerine döküp bırakın. O aşağıya yavaşça akıp şekil alacaktır. Bu şekilde her yerinde limon tadı olmayacak ara ara gelen limonlu güzel bir tat olacaktır. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alın ve üzerine pudra şekeri serpip ikram edin.