



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## 1 YUMURTALI KEK

### MALZEMESİ

- 1 Yumurta
- 3/4 Su bardağı süt
- 1 Su bardağı şeker
- 2,5 Su bardağı un
- 1 Küçük paket margarin (125 Gr.)
- 2 Çay kaşığı karbonat
- 1 Limon ve portakal kabuğu rendesi

### YAPILIŞI

- 1 Yumurta, süt, şeker ve erimiş soğuk margarini çukur bir kaptta şeker eriyene kadar çarpınız.
- 2 Karbonatla karıştırılarak elenmiş unu ve limon, portakal kabuğu rendesi ilâve ederek karıştırınız.
- 3 Yağlanmış ve unlanmış 20-25 cm. çapında kek kalıbına dökünüz.
- 4 Önceden kızdırılmış orta ısıdaki fırında 40-45 dakika pişiriniz.
- 5 Ilıkken kalıptan çıkartarak servis tabağına alınız.