



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARDAK KEK

www.miele.com.tr

4 Yumurta
250 gr. Şeker
1 silme çay kaşığı Tuz
250 gr. Un
3 silme çay kaşığı Kabartma tozu
250 gr. Tereyağı
Seçenek:
100 gr. Damla Çikolata
100 gr. kurutulmuş Meyve, küçük küçük doğranmış
100 gr. karışık Ceviz, dövülmüş
1 çay kaşığı Vanilya aroması
1 çay kaşığı Tarçın, toz

Yumurtaları ayırın. Şeker, tuz ve yumurta sarısını krema kıvamına gelinceye kadar karıştırınız.

Yumurta akı kar haline gelene kadar çırpın.

Beyaz karın yarısını daha önce hazırlanan şeker-yumurta sarısı karışımının içine karıştırın. Kabartma tozu ile karışmış unu ilave ederek, kalan diğer yumurta akını yavaşça içine karıştırın.

Arzu edildiği takdirde, değişik aromalar ile çikolata, tarçın, vanilya esansı, kurutulmuş meyve veya fındık-ceviz gibi tatlandırabilirsiniz.

Ardından yağlanmış olan kelepçeli kalıba döküp, önceden ısıtılmış fırında pişirebilirsiniz.