



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAŞARILI SÜNGER KEKİ

Gereçler:

175 gr pudra şekeri

3 yumurta

50 gr tereyağı

3 çay kaşığı su

1/2 çay kaşığı vanilya esansı

125 gr un.

İçi:

3 kaşık marmalat

Elenmiş toz şeker

18 cm. çapındaki iki adet kalıbı yağlayın ve içlerini yağlı kağıtla kaplayın. Elektrikli çırpıcı ile şeker ve yumurtaları 10 dakika çırpın. Yağ ile suyu bir kabın içinde ateşe oturtarak yağ eriyene dek bekleyin. Yumurta ve şeker karışımı ile vanilyayı yağa ekleyip, bir dakika kadar çırpın. Unu eleyin ve karışıma yedirin. Kalıplara boşaltın. Orta ısıdaki fırında 20-25 dakika ve kekler kızarana ve hafifçe bastırıldığında tekrar kabarmaya başlayana dek pişirin. 2-3 dakika kalıpta kaldıktan sonra, kalıptan çıkarıp, soğumaya bırakın. Soğuyunca aralarına marmelat sürün ve üstüne de şeker serpin.
