



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞ ÇAYI KEKİ

MALZEMELER:

- 1 su bardağı süt veya yoğurt
- 2 su bardağı şeker
- 3 su bardağı un
- 4 yumurta
- 1 küçük paket margarin (1- 25 gr.)
- 1 kahve kaşığı kabartma tozu
- Limon kabuğu rendesi
- Vanilya
- 1 çorba kaşığı limon suyu

YAPILIŞI:

- 1- Kalıp yağlanıp unlanır, fırın yakılır.
- 2- Şekerle yumurtalar çarpılır. Yoğurt ve erimiş yağ ilave edilip karıştırılır.
- 3- Kabartma tozu ile elenmiş un, limon kabuğu rendesi, vanilya, limon suyu katılır. Karıştırılıp kalıba boşaltılır.
- 4- Orta ısıda fırında 35- 40 dakika pişirilir.

Not:

- 1) İstenirse kek hamuruna 3- 4 çorba kaşığı çekilmiş fındık ve 3- 4 çay kaşığı mahlep katılabilir. Daha nefis ve güzel kokulu olur.
- 2) Kalıp 35- 40 cm. çapında olmalıdır.