



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ KEK

Malzemesi:

6 yumurta
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz

Hazırlanışı:

Yumurta sarısını porselen bir kaseye koyun. Şekeri ilâve ederek iyice karıştırın ve krem haline getirin. Yumurta aklarını bir tencereye koyup Özerine tuz ilâve edip, katı kar haline gelene kadar çarpın. Akları, kabartma tozunu ve vanilya karıştırılmış unu yumurta sarısına ilâve edip, hepsini iyice karıştırın. Bu karışımı yağlanmış, unlanmış kek kalıbına koyup orta hararetli fırında 40 dakika pişirin. Fırından alıp soğuduktan sonra kesin. Üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.
