



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞİPŞAK KEK

3 yumurta  
1 ay bardađı süt  
1 su bardađı Őeker  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
2 su bardađı un  
1 ay bardağı sıvı yağ  
4 orba kaŐıđı kakao

Yumurta ve Őekeri bir kabın içinde 2 dakika çırpın. zerine sütü ve sıvı yağı ekleyip çırpmaya devam edin. Kuru malzemeleri içine ekleyip karıŐtırmaya devam edin. Kakaolu kek karıŐımı haline gelince yağlanmış ve un serpilmiŐ küçük kek kalıplarının içine dkn. 190 derecedeki fırında 8 dakika piŐmeye bırakın. Fırından çıkan kekleri servis tabağına aktarıp ikram edin.

Not: 8 dakikada piŐiyor, çünkü ayrı ayrı kaplarda piŐme süresi kısaldır.