



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ KEK

2 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
1 kase çilek

Derin bir kasede yumurta ve şekerini köpük köpük olana kadar çırpın.
Ardından süt, sıvıyağı ekleyip çırpmaya devam edin.
Un, kabartma tozu ve vanilyayı da ilave ederek pürüzsüz bir kıvam alınca kadar karıştırın.
Kek kalıbını yağlayıp karışımı dökün.
Çilekleri güzelce yıkadıktan sonra dört parçaya bölerek kekin üzerine yerleştirin.
180 derecelik önceden ısıtılmış fırında kürdanla kontrol ederek pişirin.

