



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI KEK

<https://www.sek.com.tr>

100 gr SEK Tereyağı
1 su bardağı SEK Süt
3 yumurta
2.5 su bardağı un
1.5 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
3 küçük parça damla sakızı (1 tatlı kaşığı toz şekerle ezilecek)

Yumurta, SEK tereyağı ve toz şekeri krema kıvamına gelene kadar karıştırın. SEK sütü ilave edip karıştırmaya devam edin. Un ve kabartma tozunu yavaş yavaş ilave edip tahta kaşıkla karıştırın. Son olarak ezilmiş damla sakızını ekleyin. Tereyağı ile yağladığınız kek kalıbına karışımı aktarıp 180 dereceye ayarlı fırında 40 dakika pişirip servis yapın.

