



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜ TENCERE KEKİ

- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- 2 su bardağı şeker
- 1 şişe gazoz
- 3 yumurta
- 1 paket vanilya

Şeker ve yumurtayı şeker eriyene kadar mikserle çirpin. Bu karışıma hızlı bir şekilde gazoz, vanilya, kabartma tozu ve unu koyup karıştırın.(çok karıştırmayın) Yağlanmış düdüklü tencereye boşaltın. Kapağını kapatıp çok kısık ateşte 25-30 dakika pişirin. Ateşten alınca hafif ılık hale gelene kadar (5-10 dakika) bekleyin. Açınca servis tabağına koyun.

Not: Düdüklü tencerede pişen keklerin üzeri kızarmaz. Kızartmak isterseniz elektrikli ızgaranın üzerini yakarak 2-3 dakika içerisinde kızartabilirsiniz. Üzerine krema sürerek pasta gibi de hazırlayabilirsiniz.

[ML® Çizgili Kek için tıklayın](#)

