



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZLI KEK

3 yumurta
1 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
2 limon kabuğu rendesi ve suyu
1 çay bardağı frambuaz
Üzeri için pudra şekeri

Yumurtaları derin bir kabın içine kırın. Üzerine şekeri ilave edip 5 dakika çırpın. Yumurtaların rengi değişince şeker, sıvı yağ ve limonların suyunu içine ekleyip çırpmaya devam edin. Kabartma tozu ve vanilyayı unla birlikte eleyin. Bu kuru malzemeyi yumurtalı harcın içine ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Üzerine son olarak frambuazları ekleyin. Bu kek harcını unlanmış yağlanmış kek kalıbına döküp 180 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Pişen keki hemen kalıptan çıkartmayın. Biraz ılık hale geldin çıkartın ve üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.