



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GAZOZLU KEK

- 5 yumurta
- 2 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı un
- 1 gazoz
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 kahve kaşığı kabartma tozu
- 1 kahve kaşığı vanilya

Altı yuvarlak bir tencerede 5 yumurta ve iki su bardağı toz şekerini, 20 dakika kadar aynı istikamette çarpın. Beyazlanan yumurtaların üzerine bir su bardağı un, biraz gazoz ilave edin. Tekrar bir su bardağı unu, bir limon kabuğu rendesi, bir kahve kaşığı vanilya, bir kahve kaşığı kabartma tozu ilâve ederek kızdırılmış yağlı pasta tenceresinde yarım saat pişirin. Sonra da 15 dakika kadar üstü açık olarak tekrar pişirin.