



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GAZOZLU KEK

- 3 Yumurta
- 2 Su bardağı un
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 1 Şişe sade gazoz
- 1 Çay kaşığı kabartma tozu

- 1 Şeker ile yumurtayı çukur bir kaptaki şeker eriyene kadar iyice çarpınız.
- 2 Önce gazozu ve sonra karbonatla beraber elenmiş unu yavaş yavaş ilâve ederek karıştırınız.
- 3 Yağlanmış ve unlanmış kalıba boşaltınız.
- 4 Orta hararettaki fırında 40 dakika pişiriniz.
- 5 Biraz beklettikten sonra servis tabağına çıkartınız.