



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GAZOZLU KEK

2 su bardağı tozşeker
3 su bardağı un
4 adet yumurta
1 şişe gazoz
Vanilya

Yumurta ve şekerini bir tencereye koyup, telle 1-2 defa kuvvetlice çarpınız.
Sonra üzerine gazozu, unu koyup, hepsini iyice karıştırınız.
Bu karışımı, yağlanmış kalıba veya pasta tenceresine koyup, orta ısıda fırında 30-40 dakika pişiriniz.
Soğuyunca kesip, pudraşekerini serpip, servis yapınız.

Not: Bütün kekler düdüklü tencerede de pişirilir. Bu kek ceviz, badem, üzüm vb. karıştırılarak da yapılır.