



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## GAZOZLU KEK

1,5 su bardağı şeker  
120 gram tereyağı  
2 yumurta  
1 çay bardağı damla çikolata  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1 şişe gazoz  
1 portakalın rende kabuğu  
Aldığı kadar un

Şeker ve yağı iyice çırpın. Üzerine yumurtayı ekleyip çırpmaya devam edin. Kabartma tozu, vanilya ve gazozu da içine ilave edip karıştırın. Unla portakal kabuğu rendesini de içine dökün ve boza kıvamını alan karışımı kaplara boşaltın. Üzerine damla çikolataları serpin. 170 derecedeki fırında 25 dakika pişirip çıkartın. Üzerine pudra şekeri serpip soğumaya bırakın.