



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GAZOZLU KEK

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2,5 su bardağı un
- 1 şişe sade gazoz
- 100 gr margarin
- 1 paket vanilin
- 1 paket kabartma tozu

Derin bir kab içersine yumurtalar kırılır, pudra şekeri eklenir, 2-3 dk. mikserle çırpılır. Gazoz ve eritilmiş margarinimizi ilave edilip kısa süre karıştırılır. Karışıma un, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir. Kıvama gelinceye kadar karıştırılır. Karışım yağlanmış kek kalıbına dökülür. Kalıp, önceden ısıtılmış 170 derecedeki fırına verilir. İlk 25 dk. fırının kapağını açmamak koşuluyla 50 dk. kadar pişirilir. Pişen kek fırından çıkarılıp 15 dk. kadar dinlendirildikten sonra kalıptan çıkarılır.