



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAFİF KEK

4 yumurta  
3 fincan un  
3 fincan şeker  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu

Şeker ve yumurtaları iyice çırpın ve diğer malzemeleride ekleyip çırpıma devam edin. Hazırladığınız karışımı yağlanmış tepsiye dökün. Isıtılmış fırında 25-30 dk. pişirin. Fırından çıkar çıkmaz 1 su bardağı soğuk sütü üzerine gezdirerek dökün. (fırından çıkınca servis edeceğiniz pasta tabağına keki koyarsanız sunuma hazırlamanız daha kolay olur, ayrıca sütüde her tarafına eşit şekilde dökmüş olursunuz) Üstü için: 1 paket krem şanti ve 1 bardak sütle iyice çırpın. Kek soğuyunca üzerine yayın.

Not: Kremanın üstüne ben hazır çikolata soslarından alıp rastgele şantinin üstüne gezdiriyorum.

---