



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABARAN KEK

1 su bardağı süt
3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Limon kabuğu ya da portakal kabuğu

Önce kullanacağınız unu eleyin. Yumurtaları ve toz şekeri iyice çırpın. Süt, yağ ve rendelenmiş limon kabuğunu ya da portakal kabuğunu ekledikten sonra çırpma işlemine bir süre daha devam edin. Ardından elenmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı hazırladığınız karışıma ekleyin. Tüm malzemeleri karıştırın. Kek kalıbı ya da tepsinin tabanını tereyağı ile yağlayın. Hazırladığınız harcı dökün ve kalıbı hafif tezgaha vurarak düzleştirin. Önceden 180 derecede ısıttığınız fırında yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Pişme süresi fırına göre değişebilir. Kek biraz soğuyunca servis edebilirsiniz. Dileyenler çikolata sosuyla ya da meyvelerle süsleyebilir.

