



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞITTA KEK

125 Gr Sana Hamurışı
1 Çay Bardağı süt
2 Paket vanilya
3 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu
0,5 Su Bardağı sıvı yağ
2 Su Bardağı toz şeker
3 Su Bardağı un

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşır köpürene dek çırpalım. Sütü, eritip soğuttuğumuz sana hamurışını, sıvı yağı, vanilyaları ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Elenmiş unu ve kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Damla çikolataları ekleyip tekrar karıştıralım. Hamuru kâğıt kek kalıplarının yarısına gelecek şekilde kalıplara boşaltalım. Kalıpları fırın kabına dizelim. 180° ısıllı fırında kekleri pişirelim ve kâğıdı ile birlikte servis yapalım.