



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALABALIK AİLE KEKİ

MALZEMELER;

6 tane yumurta
3 su bardağı toz şeker
1 su bardağı portakal suyu
6 su bardağı un
1 su bardağı süt
250 gr margarin
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 paket dövülmüş damla sakızı

YAPILIŞI;

Yumurtaları ve şekerini iyice beyaz oluncaya kadar çırpın. Sütü, portakal suyunu, erimiş margarini, vanilyayı, kabartma tozunu ve damla sakızını ilave edin. Elenmiş unuda içine koyup karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 40-45 dakika pişirin. Soğuyunca servis yapın. Afiyet olsun.
