



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAP KEK

2,5 su bardağı un
1,5 çay bardağı tatlandırıcı
3 yemek kaşığı tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat, 1 tutam tuz
1,5 su bardağı süt
3 yumurta
1 paket vanilya

Fırın 180°C ısıtılır ve 18 adet kağıt muffin kapları tepsiye dizilip, hazırda bekletilir. Geniş bir karıştırma kabında un, tatlandırıcı, şeker ve yumuşatılmış tereyağı 2 dakika orta hızlı karıştırılır. Kabartma tozu, karbonat ve tuz eklenir. Yavaş hızda mikser ile karıştırılır. Ayrı bir kaptaki süt ve yumurtalar çırpılır. Karışımın 2/3'ü unlu karışıma eklenir ve orta hızda 1 dakika çırpılır. Mikser düşük hıza getirilip kalan sütlü karışım eklenir, 30 saniye çırpılır. Kek hamuru kağıt kaplara boşaltılır ve önceden ısıtılmış fırında 180°C'de 12-15 dakika pişirilir.

