



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARPUZLU KEK

8 tane yumurta
10 kařık řeker
10 kařık un
1,5 bardak su
1,5 bardak řeker
150 gram margarin
3 kařık niřasta
3 kaşık mısır unu
2 kařık irmik
2 kaşık tarçın
2 çay bardađı kuř üzümü
2 çay bardađı su
6 dilim rondoda çekilmiş karpuz

İlk önce pandispanya yapıyoruz yumurta ve şekeri köpürene kadar çırpalım içine suyunu ekleyip ununu katalım yine köpük köpük olana kadar çırpalım fırına koyup pişirelim diğer tarafta nişastamızı suda eritelim karpuzlu suyu tencereye alalım içine mısır unu irmik şeker katıp nişastayı da ekleyelim pişirelim, margarinle tarçın kuş üzümünü en son katalım tane tane olması lazım ocaktan alıp pişen pandispanya kekimizin içine dolduralım folyoyla toplayıp dolapta donduralım servis edelim.