



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAVANOZDA KEK

- 3 yumurta (Oda sıcaklığında)
- 1 su bardağı toz şeker
- 3/4 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı maden suyu (Meyveli de kullanabilirsiniz)
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kakao (Arzuya göre)

Derin bir karıştırma kabının içerisinde şeker ve yumurtaları mikser ile 4-5 dakika çırpın. Yağı, unu ve vanilyayı ilave edin. Maden suyunu ayrı bir kabın içerisinde kabartma tozuyla karıştırın. Şimdi kabartma tozu ve maden suyu karışımı da diğer karışıma ilave ederek çırpın. Unu azar azar ve çırparak ilave edin. Kavanozları oda sıcaklığındaki tereyağı ile yağlayın. Kavanozların yarısına gelecek şekilde kek hamurunu paylaşın. Fırın tepsisine dizdiğiniz kavanozları, önceden ısıttığınız 170 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

