



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEHRİBAR KEK

4 adet yumurta
6 orba kaşığı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı haspir
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 ay bardaęı su
1 ay bardağı sıvıyağ
2,5 su bardaęı un

Ilık su ve haspir ıslatılır, yarım saat bekletilir. Yumurta ve şeker mikserle 3 dakika çırpılır. Sonra suyuyla birlikte haspir ve diğer malzemeler katılır, karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökölür. 165 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir.