



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KLASİK KEK

<https://www.sabah.com.tr>

3 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
3 su bardağı un
2 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
1 limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı limon suyu

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Yoğurdu, sıvı yağı, limon suyunu ve limon kabuğu rendesini ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Elenmiş unu, kabartma tozunu, vanilyaları ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 190 derece ısıllı fırında pişirelim. Keki kalıbı içinde soğutup servis yapalım.

