



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ÇİLEKLİ KEK

4 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı su
Ayrıca:
1 kase çilek
1 çay bardağı şeker

Yumurta ve şeker mikserle çırpılır. Üzerine erimiş tereyağı ve diğer malzemeler eklenir. Yağlanmış bacasız kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 1 saat kadar pişirilir. Çilek blenderden geçirilir, üzerine şeker katılır ve bir taşım pişirilir. Kek soğuyunca ortadan, enine kesilir. Çilekli karışımın yarısı sürülür. İkinci parça konur, kalan çilekli karışım sürülür.