



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAĞITTA KEK

1 adet yumurta
250 gr. eritilmiş yağ
1 Çay bardağı süt
1 Kaşık yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un
1 bardak toz şeker

Yumurta ile şekeri çok iyi çırpıp eritilmiş yağa ekleyin. Sütü, yoğurdu, vanilyayı eliyerek kabartma tozu ve unu katıp çırpın. Kağıt kek kalıplarını kaşık yardımıyla yarıya kadar doldurun. Keklerin fırın tepsisine sıralayıp 180 derecede pişirin.

[ML® Kağıtta Çikolatalı Kek için tıklayın](#)
