



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KEFİRLİ KEK

3 adet yumurta
1 buçuk su bardağı toz şeker
1 su bardağı eritilmiş sıvı kıvamda margarin
1 su bardağı kefir
3 su bardağı un
birek paket kabartma tozu ve vanilya

Malzemeleri sırayla margarin ile birleştirip çırpıyoruz ve kek kalıbına döküyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kabartıp sonra ısıyı 150 dereceye indirip içinin iyice pişmesini sağlıyoruz. Kürdan testinden temiz çıkarsa fırından alıyoruz.