



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KEK

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Arzuya göre limon kabuęu ya da ceviz taneleri

Yumurtaları ve toz şekeri bir mikser yardımıyla krema haline gelene kadar çırpın. Süt, yağ ve rendelenmiş limon kabuğunu ya da cevizini de ekledikten sonra çırpma işlemine bir süre daha devam edin. Sonraki aşamada un, kabartma tozu ve vanilyayı hazırladığınız karışıma ekleyin. Tüm malzemeleri mikserle karıştırmaya devam edin. Kek kalıbı ya da tepsinin tabanını tereyağı ile yağlayın. Hazırladığınız harcı dökün ve üzerini bir spatula yardımı ile düzleştirin. Önceden 170 derecede ısıttığınız fırında yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Son olarak kekinizi dinlendirdikten sonra damak zevkinize göre süsleyebilirsiniz.

