



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY KEK

Malzeme

Yumurta 6 adet

Şeker 3 su bardağı

Şüt 2 su bardağı

Sıvı yağ 1 su bardağı

Kabartma tozu 2 paket

Un 6 su bardağı

Şekerle yumurta mikserle iyice kabarana kadar çırpılır. Çırpılmış yumurtanın içine yağ ve süt eklenip mikserle karıştırılır. Un ve kabartma tozu elenip bu karışıma eklenip mikserle iyice çırpılır.

Kekin pişirileceği büyük tepsi sıvı yağ veya tereyağı ile yağlanır. Kekin hamuru tepsiye dökülür ve tepsinin kenarlarında eşit şekilde yayılması sağlanır. Orta sıcaklıkta fırına (170-180°C) verilerek 20-30 dk pişirilir.

Bu kekin yapımı oldukça kolaydır. Mikserle bütün malzemeler sırayla karıştırılır. Bu ölçü fırının büyük tepsisine göre verilmiştir; daha küçük kalıp kullanıldığında bu ölçülerin tam yarısı kullanılmalıdır.

[ML® İncirli Kek için tıklayın](#)