



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KEK

- 1 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı tozşeker
- Limon veya portakal kabuğu rendesi
- 1 çay bardağı süt
- 2-3 su bardağı un
- Vanilya
- 1 küçük paket margarin

Yumurta ve şekeri porselen bir kâseye koyup, 1-2 defa karıştırınız.

Ilık sütü, erimiş ve ılık haldeki yağı ilâve edip şeker eriyinceye kadar karıştırınız.

Unun içerisine kabartma tozunu, vanilyayı ve limon kabuğu rendesini koyup, iyice karıştırınız.

Bu unu kâsedeki karışıma koyup, karıştırınız. Kıvamı kaşıktan koyu koyu akacak ölçüde olmalıdır. (Bunun için, 2 veya 3 su bardağı un kullanmak gerekir. Yumurta küçük olursa 2 su bardağı un yeterlidir. Yumurta büyük olursa 3 su bardağı un konulmalıdır.)

Karışımı, yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına koyup, muntazam yayınız.

Önceden ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişiriniz.

Fırından alıp, biraz soğutunuz.

Kalıptan çıkarıp, servis yapınız.