



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SADE KEK

<https://www.yenisafak.com>

4 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
1,5 su bardağı sıvı yağ
1 şişe maden suyu (200 ml.)
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
1 su bardağı toz şeker
5 - 5,5 su bardağı un

Yumurtaları genişçe bir kabın içerisinde kırın ve üzerine toz şeker ilave edin. Kremamsı bir kıvam alana kadar güzelce çirpin.

Ardından süt, sıvı yağ, maden suyu, vanilyayı ilave ederek çırpma devam edin.

Kabartma tozunu ilave edin. Unu da azar azar ilave ederek çırpma işlemini sürdürün. Akışkan kıvamlı bir kek harcı elde edin.

Unlanmış ve yağlanmış kek kalıbına harcınızı aktarın. 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 40-45 dakika kadar pişirin. Kekiniz pişince çıkarıp oda sıcaklığında soğutun.

