



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SADE KEK

1,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı süt
125 gram üzüm
6 adet yumurta
1 adet limon
1,5 kahve kaşığı karbonat

Yağla şekeri iyice ezin. Bembeyaz olunca 6 yumurta sarısını ilâve edin. iyice çırpın. Limon kabuğunu rendeleyin. Sütü, karbonatı, unu ilâve edin. iyice karıştırın. Üzümleri una bulayarak serpin. Yumurta aktarını kar gibi olana kadar çırpın. Hamura katarak bir iki kez karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına koyun. Orta sıcaklıktaki fırında 40-45 dakika pişirin.