



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SUPANGLELİ KEK

- 1 Adet Margarin
- 1 Paket Supangle
- 4 Adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Su Bardağı toz şeker

Oda sıcaklığındaki yumurtaları şekerle iyice çırpın. Süt ve yağı ekleyip biraz daha çırpın. Ayrı bir kaptan un, kabartma tozu ve supangeleyi ekleyerek birleştirin. Bu karışımı sıvı diğer karışıma ekleyip biraz daha karıştırın. Bu karışımı yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin.