



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY TEREYAĞLI NİŞASTALI KEK

200 gr. tereyağı  
200 gr. şeker  
4 adet yumurta  
300 ml. süt  
250 gr. un  
125 gr nişasta  
1 paket kabartma tozu  
1 tutam tuz  
1 yemek kaşığı pudra şekeri

180 derecede fırında ısıtın.

Tereyağı ile şekeri mikserleyin, daha sonra yumurta ve süt ekleyin ve tekrar çırpın. Son olarak, elenmiş un, nişasta, kabartma tozu ve tuzu ekleyip iyice karıştırın.

Karışım, pürüzsüz bir hamur olunca yağlanıp unlanmış kalıba dökülür.

Yaklaşık 40 dakika fırında pişirilir.

Pudra şekeri serpilip servis edilir.

