



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMAXLI KEK

Malzemeler:

3 yumurta

1 su bardağı şeker

Yarım su bardağı halk sivi yağ

1 su bardağı Halk süt

1 vanilya

1 kabartma tozu

2.5 su bardağı un

2 yemek kaşığı halk kremax

Hazırlanışı:

Önce yumurta ve şekerimizi 1 dk yüksek devirde çırpıyoruz sonra sıvı yağ ve sütümüzü ilave edip tekrar 2 dk çırpıyoruz. Son olarak vanilya kabartma tozu ve unumuzu ilave edip iyice çırpıyoruz. Yağlanmış olduğumuz baton kek pişirme kabına karışımımızı döküyoruz ayrı bir kaba dışarıda beklemiş kremaksımızı yarım çay bardağı ılık sütle acıp kabımıza aldığımız karışımın içersine fazla karıştırmamak şartı ile ortalarına gelecek şekilde dokup 180 derecede kapagını acmadan 15 dk pısıırıyoruz. Dilerseniz servis ederken veya karışımında çekilmiş fındık kullanabilirsiniz.
