



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUM KEK

- 4 tane yumurta
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 paket eritilmiş margarin
- 1 tane limon kabuğu rendesi
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı nişasta
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 kahve fincanı hindistancevizi

Derin bir kabın içinde yumurtaları ve şekeri beyazlaşınca kadar çırpın. Eritilmiş margarini ve limon kabuğu rendesini de ilave edip yine çırpın. Unu, nişastayı, kabartma tozunu, vanilyayı ve hindistancevizini de harmanlayın ve yumurtalı karışıma ilave edin hepsini birlikte tahta kaşıkla bir kez daha karıştırın. Yağlayıp, unladığınız kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derecede 25-30 dakika pişirin.

