



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUMLU KEK

Malzeme

- 185 g Sana
- 250 g pudra şekeri
- 3 adet yumurta
- 185 g un
- 60 g pirinç unu
- 80 ml süt = yarım su bardağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı

Sana yağın, oda sıcaklığında bekletip, yumuşatınız.

Derin bir kâsenin içine önce yumurtaları kırıp, tazeliklerini kontrol ettikten sonra içine yumuşamış Sana yağın ve pudra şekeri ilave edip, krema kıvamına gelene kadar çırpınız.

Krema kıvamına gelince sütü ilave edip, karıştırınız.

Daha sonra içine unu, pirinç ununu ve kabartma tozunu bir süzgeç yardımı ile eleyerek ilave ediniz.

En son vanilyayı harca ekleyip, karıştırınız.

Hazırladığınız kek harcını, Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına döküp, daha önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişiriniz.

Pişen keki, kalıbında 5 dakika soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip, servis ediniz.