



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUP KEK

Emine Beder

3 yumurta
1/2 paket margarin ve tereyađı
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 ay bardađı süt
3 su bardađı un
2 su bardađı Őeker
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
arzuya göre 20-25 üzüm ve damla çikolata
25-30 kâğıt kek kalıbı (tek kiŐilik kalıp)

Yumurtaları Őekerle birlikte beyazlaŐıp köpürene dek çırpalım. Sütü, eritip soğuttuğumuz margarini, sıvı yağı, vanilyaları ekleyip yarım dk. daha çırpalım. ElenmiŐ unu ve kabartma tozunu ekleyip mikserin düŐük ayarını ile veya çırpma teliyle karıŐtıralım. Kuru zmleri ve damla çikolataları ekleyip tekrar karıŐtıralım. Hamuru kâğıt kek kalıplarının yarısına gelecek Őekilde kalıplara boŐaltalım. Kalıpları fırın kabına dizelim. 170° ısılı fırında kekleri piŐirelim ve kâğıdı ile birlikte servis yapalım.

[ML® Kp Kek için tıklayın](#)