



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELÂTLI KOLAY KEK

½ bardak süt
3 adet yumurta.
1 paket vanilya.
1 bardak sıvıyağ
1 bardak şeker
1 paket kabartma tozu
3 bardak un

Unu eleyin kabartma tozuyla karıştırın. Bir kap içinde yumurta ve şekerini çirpın. Şeker eriyince yağı, sütü vanilyayı ekleyin iyice karıştırıp yavaş yavaş unu ekleyin, yumuşak bir hamur olsun. 20 dk. dinlendirerek yağlanmış yuvarlak bir tepsiye yayın. 170 derecede kızartın. Soğuduğu vakit üzerine reçel yayın, dilimleyerek servise sunun.