



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARŞMALOVLU KEK

3 adet yumurta
1 ay bardağı şeker
5 adet marş malov
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt
1 ay bardağı ayçiçek yağı
2 su bardağı un

İşlemlere başlamadan önce marşmalaovlar küçük küçük doğanır. Yumurtalar bir kaba kırılır, şeker eklenir ve mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Marşmalovlar dışındaki malzemeler eklenir, tahta kaşıkla karıştırılır. Son olarak marşmalovlar ilave edilir. Biraz karıştırdıktan sonra yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 1 saat pişirilir. Fırından çıkıp dinlendirildikten sonra ters çevrilir.