



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI MARMELATLI KEK

Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya

3 adet yumurta

1 su bardağı şeker

1 çay bardağı su

1 su bardağı ayçiçek yağı

1 paket vanilya

2 su bardağı un

1 su bardağı marmelat

Yaş maya ve su karıştırılır, Yumurta ve şeker mikserle 5 dakika kadar çırpılır. İçine mayalı su eklenir. 15 dakika bekletilir. Sonra yağ, vanilya ve elenmiş un katılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırına dökülür. 50 dakika pişirilir. Soğuduktan sonra enine kesilir ve marmelat sürülür.