



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYANLI KEK

1 tutam saçalı meyan kökü
1 su bardağı su
3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı sıvıyağ
2 su bardağı un

Meyan kökü akşamdan soğuk suya bırakılır. Bir gece bekletilir. Ertesi günü süzgeçten geçirilir. Şeker ve yumurtalar mikserle 5 dakika çırpılır. Un, kabartma tozu, sıvıyağ ve hazırlanan meyan kökü eklenir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 55 dakika pişirilir.