



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU KEK

<https://www.colyakankara.org.tr>

3 yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
3 su bardağı mısır unu
1 avuç ceviz içi
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı sıvıyağ

Derin bir kapta yumurta ile şekerini karıştırınız.

Süt kıyılmış ceviz içi, vanilya, yağ ve kabartma tozu karıştırılmış mısır ununu ilave edip karıştırarak malzemeleri birbirine yediriniz.

Yağlanmış kalıba döküp orta hararetli fırında pembe renkte pişiriniz.