



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU KEK

3 adet yumurta
225 gram toz şeker
100 mililitre sıvı yağ
100 mililitre portakal suyu
1 çorba kaşığı portakal rendesi
250 mililitre süt
150 gram mısır unu
350 gram normal un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu ya da karbonat
Göz kararı kuş üzümü, fındık veya damla çikolata
Üzeri için:
Pudra şekeri

Yumurta ve toz şeker beyazlaşana kadar çırpın. Sırası ile sıvı yağ, süt, portakal suyu ve rendesini karışıma ilave edin.

Mısır unu, buğday unu karbonat veya kabartma tozu, vanilyayı birlikte eleyin. Yumurtalı karışıma katın. Homojen oluncaya kadar karıştırın. Kuş üzümünü koyun.

Kek kalıbını iyice yağlayın. Hamuru kalıba aktarın ve önceden 170 dereceye ısıtılan fırında 30 dakika kadar pişirin. Kürdan testi yapın.

Kalıpta soğutarak servis tabağına alın. Üzerine pudra şekeri serpererek servis edebilirsiniz.

