



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU KEK

3 su bardağı mısır unu
1 su bardağı beyaz un
1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı esmer şeker
1 adet portakal veya limonun rendelenmiş kabuğu
1 adet limonun suyu

Kabartma tozunun üzerine limon suyunu dökün.

Diğer bütün malzemeyle karıştırıp bir tepsiye veya kek kalıbına boşaltın Elinizi biraz yağlayıp üzerini düzeltin. Önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin.

