



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 avuç ceviz içi
- 1 su bardağı şeker
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 3 su bardağı mısır unu
- 1 Çay bardağı sıvı yağ

Derin bir kaptan 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 hararetle fırında pembe renkte pişiriniz.