



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRUNLU KEK

3 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı süt
yarım su bardağı zeytinyağı
4 su bardağı mısır unu
1 paket kabartma tozu

Yumurtaları ve şekerini mikserle karıştırın. Sırasıyla sütü ve zeytinyağını ilave edip karıştırmaya devam edin. Mısır unu ve kabartma tozunu da ekeleyin. Kek hamurunu yağlanmış unlanmış kalıba dökün. Mısır unlu keki 180 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Kek hafif soğuduktan sonra kesip üzerine hindistancevizi serperek servis yapın.

[ML® Mısır unlu Esmer Kek için tıklayın](#)