



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU KEK

1 normal su bardađı yođurt
2 normal su bardağı tozşeker
3/ 4 normal su bardağı ayçicek yağı
4 adet yumurta
2 bardak elenmiş mısır unu
1 bardak elenmiř buđday unu
1 çay kaşığı karbonat+ 2 çay kaşığı baking powder
1/2 paket vanilya
Rendelenmiř portakal veya limon kabuđu

Bir tencerede önce yoğurtla şekeri karıştırarak çırpın. Sütle yağı katın.
Sonra yumurtaları kırıp 5-10 dakika telle karıştırın. Diđer gereçleri katın.
30-32 cm çapında yuvarlak bir tepsiyi yağlayın ve karışımı içine boşaltın.
Orta ısılı fırında 35-40 dakika pişirin.