



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NESKAFELİ KEK

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı neskafe
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Kalıp yağlanıp unlanır. Fırını yakın. Şeker ve yumurta yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Süt, yağ, neskafe ve vanilya ilave edilip karıştırılır. Un, kabartma tozu ilave edip iyice karıştırın. Karışımı kek kalıbına boşaltıp, önceden orta derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.
