



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NİŞASTALI KEK

220 g (2 su bardağı) un  
50 g (½ su bardağı) Dr. Oetker Mısır Nişastası  
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu  
200 ml (1 su bardağı) sıvı yağ  
200 ml (1 su bardağı) süt  
2 yumurta  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Un, nişasta ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Üzerine sıvı yağ, süt, yumurta ve şekerli vanilini ekleyin. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Hamuru yağlanmış 25x11 cm boyutlarındaki kek kalıbına alın, üzerini düzeltin ve pişirin. Pişirme süresinin 15. dakikasında hamurun üzerini bıçak yardımı ile uzunlamasına 1 cm derinliğinde kesin ve pişirmeye devam edin. Süre sonunda keki fırından çıkarın. 10-15 dakika bekletip kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

---