



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NİŞASTALI KEK

3 yumurta
2 ay bardağı şeker
2 ay bardağı un
125 gr. margarin
Yarım ay bardağı nişasta
1 paket kabartma tozu

Yumurta şeker ile çırpılır. Sıra ile diğ er malzemeler eklenerek karıştırmaya devam edilir. Yağlanmış kek kalıbına boşaltılarak 180 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirilir. Vanilyada kullanılabilir.