



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAKMAYA SADE MAYALI KEK HARCİ İLE SADE KEK

1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı  
3 yumurta  
2,5 çay bardağı (225 g) toz şeker  
1 çay bardağı (100 ml) süt  
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ  
2 su bardağı (200 g) un

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekerini aktarın.  
Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.  
Üzerine sütü ve sıvı yağı edip tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin.  
Bir kaba Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcını ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.  
Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.  
Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış ortası delik ve yuvarlak bir kek kalıbına dökün.  
Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.  
Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 45 dakika pişirin.

