



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ KEK

2,5 su bardağı kadar un
1/2 su bardağı nişasta
1,5 su bardağı kadar süt
1,5 su bardağı kadar pekmez
1 su bardağı sıvı yağ
3 adet yumurta
Biraz tuz
Birkaç damla kadar limon suyu
Yarım çay kaşığı karbonat
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Pekmezli kekimizin hamuru için bir kabin içerisine yumurtalarımızı, karbonatımızı, tuzumuzu ve limon suyumuzu alıp, çırpıma başlıyoruz. Karışımımız iyice köpürünce kalan malzemelerimizden önce sıvı olanları, ardından da katı olanları ekliyoruz. Kek hamurumuz hazır olunca, kek kalıbımıza yağlı kâğıt serip, içerisine döküyoruz. 180 derecelik ısınmış fırına yerleştiriyoruz ve 45 dakika kadar pişiriyoruz. Diyet pekmezli kek tarifimiz artık hazır.

