



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK KEK

3 adet yumurta
125 gram margarin
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı gazoz
2,5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 adet limon rendesi
Yarım su bardağı ince çekilmiş badem

Oda sıcaklığındaki yumurtaları kırın. Daha sonra içine şekeri, vanilyayı, oda sıcaklığındaki yumuşattığınız margarin ilave edip bir mikser ile krema kıvamına gelene kadar çırpın. Eleyerek unu ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın.

Daha sonra gazozu ve limon kabuğu rendesini ekleyip, çırpmaya devam edin. Son olarak çekilmiş bademi ilave edip tahta bir kaşık ile karıştırın.

Margarin ile yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 40 dakika kadar pişirin. Servis yapın.

[ML® Mısırunlu Esmer Kek için tıklayın](#)
