



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUF KEK

- 1 Paket Sana Klasik
- 3 Adet yumurta
- 1,5 Bardak toz şeker
- 1 Bardak pasta süsü
- 1 Paket vanilya
- 1 Fincan süt
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Bardak un

Yumurta ve şekerini iyice çırpın.eritilmiş sana margarini yavaşça üzerine dökerek karıştırın. Süt, kabartma tozu, vanilya ilave edip karıştırın. Unu eleyerek ekleyin iyice karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dk pişirin. Piştikten sonra üzerine bal sürün ve üzerine pasta süslerini dökün. Servis tabagına alın