



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağından biraz fazla toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Şeker ve yumurtalar beyazlaşıp kabarıncaya kadar güzelce çırpılır. Süt ve yağ ilave edilir, un, kabartma tozu ve vanilya eklenerek iyice karıştırılır. Yağlanmış kalıba biraz un serpilir. Kek hamuru kalıba dökülür. 180 derece önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar (ortalama 45-50 dakika) pişirilir. Soğuduktan sonra ters çevrilir, dilimlenerek servis yapılır.

