



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE KEK

3 yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı hindistancevizi
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım yemek kaşığı limon suyu

Yumurta ve toz şeker mikserle iyice çırpın. İçine önce sıvı malzemeleri ekleyin ve karıştırın. Sonra, un, kabartma tozu, vanilya ve limon suyunu ilave edin. Son olarak hindistan cevizi ekleyip, hamur özleşene kadar karıştırın. Hamuru, yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Keki piştiğini kürdan yardımı ile öğrenebilirsiniz.

