



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2-2 buçuk su bardağı un

Öncelikle kek kalıbınızı tereyağıyla iyice yağlayıp bir kenara alın. Fırınınızı 160 dereceye ayarlayıp ısınmaya bırakın.

Kek hamuru için öncelikle yumurta ve toz şekeri mikser yardımıyla köpürene kadar çırpın. Üzerine sıvı yağ ve süt ekleyip çırpmaya devam edin. Un, vanilya ve kabartma tozunu da malzemeye ekleyip güzelce karıştırın. Kek hamurunu önceden yağladığınız kek kalıbına boşaltıp fırına verin. Kekiniz kabarana kadar fırının kapağını hiç açmayın. 40 dakika kadar pişirdikten sonra keke kürdan batırarak içinin pişip pişmediğini kontrol edin. Pişen keki fırından çıkarıp oda sıcaklığına gelene kadar soğumaya bırakın. Dilimleyip servis edin.

