



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE KEK

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1/2 su bardağı zeytinyağı
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı tereyağı

Yumurtalar ve toz şekeri bir mikser yardımıyla krema haline gelene kadar çırpın.

Süt ve zeytinyağını da ekledikten sonra çırpma işlemini sürdürün.

Kekin daha iyi kabarması için; elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya ekleyin. Tüm malzemeyi karıştırmaya devam edin.

Kek kalıbının tabanını tereyağı ile yağlayın. Kek harcını içine aktarın ve üzerini bir kaşık yardımıyla düzeltin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Dinlenen keki, kalıptan ters çevirerek servis tabağına çıkartın.

Dilimledikten sonra servis edin. çayın yanında sevdiklerinizle paylaşın.

