



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SADE KEK

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

3 adet yumurta

1 su bardağı şeker

1 su bardağı süt

1/2 su bardağı sıvı yağ

2,5 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilin

İsteğe bağlı: Kakao, ceviz, fındık, kuru üzüm, limon kabuğu rendesi, tarçın

Fırını önceden 180 dereceye ayarlayın.

Kek kalıbını yağlayıp un serpin veya yağlı kağıt serin.

Bir karıştırma kabına yumurtaları kırın.

Üzerine şekeri ekleyin ve mikserle krema kıvamına gelene kadar çırpın (yaklaşık 5 dakika).

Karışıma sütü ve sıvı yağı ekleyip düşük hızda karıştırın.

Ayrı bir kaptan un, kabartma tozu ve vanilini karıştırın.

İsteğe bağlı olarak kakao veya diğer ek malzemeleri bu aşamada ekleyebilirsiniz.

Kuru malzemeleri sıvı karışıma azar azar ekleyin ve spatula veya mikserin düşük hızında karıştırarak homojen bir kıvam elde edin.

Hazırladığınız karışımı kek kalıbına dökün.

İsterseniz üzerine ceviz veya fındık serpiştirebilirsiniz.

Fırına yerleştirin ve yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Kekin ortasına bir kürdan batırarak piştiğini kontrol edin.

