



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE KEK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Çorba Kaşığı sıvıyağ
- 1 Adet kabartma tozu
- 3 Adet yumurta
- 3 Su Bardağı un
- 1 Adet vanilya
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 1 Tatlı Kaşığı karbonat

Öncelikle yumurta ve şekerini iyice karıştırıyoruz. Sonra yoğurdu ve yağı ilave edip karıştırıyoruz. Daha sonra un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırıp yağlı kalıba döküp önceden ısıtılmış fırına koyuyoruz piştikten sonra servis yapınız.

Not: Kekin kabarması için ve kekinizden yumurta kokmaması için vanilya, kabartma tozu ve karbonatı en son hamurunuzda koyun.karbonat ve kabartma tozunun birarada konması kekinizin daha iyi kabarmasını sağlar.