



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI KEK

200 Gr Sana Hamurışı
3,5 Su Bardağı un
3 Yemek Kaşığı dövülmüş ceviz içi
1 Paket vanilyalı puding
1 Adet portakal rendesi
3 Adet yumurta
1 Su Bardağı süt
2 Su Bardağı esmer şeker
1 Tatlı Kaşığı safran
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya

Mikserde toz şeker ve yumurtayı iyice çırpın. şeker eriyince yumuşamış margarini, vanilya, kabartma tozu ve unu ekleyip çırpın. Safran ve sütü karıştırıp karışıma ilave edin.en son ceviz içi, portakal kabuğu rendesi koyup karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına dökün. 185 derecelik fırında 45 dk pişirin. Üstüne vanilyalı hazır puding dökün. Kakaoyla süsleyip servis yapın.