



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI KEK

125 g yumuřak margarin
170 g (1 su bardađı) toz řeker
1 pořet Dr. Oetker řekerli Vanilin
3 yumurta sarısı
220 g (2 su bardađı) un
1 pořet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
50 ml (yarım çay bardağı) süt
1 ay kaşığı kaşığı safran
3 yumurta akı
Glazür:
210 g (1,5 su bardađı) Dr. Oetker Pudra řekeri
3 yemek kaşığı sıcak su
Bir tutam safran

Margarini mikser ile 5 dakika çırpın, toz şeker, şekerli vanilin, yumurta sarıları, süt, elenmiş un, hamur kabartma tozu ve 1 çay kaşığı safranı teker teker ekleyip her birini yarımşar dakika çırpın. Ayrı bir kaptay yumurta aklarını 3 dakika çırpın, tahta kaşıkla karıştırarak hamura ekleyin. Hazırladığınız hamuru 24 cm çapında yağlanmış ortası delik kek kalıbına alın ve pişirin.

Keki fırından alın. 10-15 dakika bekletip kalıptan çıkartın ve ters çevirerek servis tabağına alın.

Servisten önce, pudra şekeri, sıcak su ve safranı karıştırarak glazr hazırlayın, soğuyan kekin üzerine dökün ve dilimleyin