



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHLEPLİ KEK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 3 Bardak un
- 1 Bardak süt
- 2 Bardak toz şeker
- 1 Paket vanilya
- 100 gr sahlepl
- 3 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 1 Paket kabartma tozu

İlk olarak eritilip soğutulmuş sana margarini, toz şeker ve salepi köpürünceye kadar mikserle çırpalım. Yumurtaları tek tek kiralım ve sütü ilave edip yeniden karıştıralım. Un ve kabartma tozunu birlikte karışımın üzerine eleyip karıştıralım Yağlanmış ve unlanmış yuvarlak ufak kek kalıbına aktarıp önceden ısıtılmış fırında pişirelim.