



## SODALI KEK

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

3 yumurta  
1.5 çay bardağı toz şeker  
80 g tereyağı  
1 şişe soda  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
3.5 çay bardağı un

Yumurta ve toz şekeri geniş bir karıştırma kabına alın. Şeker tamamen eriyinceye kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Eritip soğuttuğunuz tereyağı ve sodayı ilave edip 3-4 dakika daha çırpın. Ayrı bir kaptaki karıştırdığınız kabartma tozu, vanilya ve unu ilave edip pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar bir spatula yardımıyla karıştırın. Harcı hafif yağladığınız bir kek kalıbına aktarın önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40-45 dakika pişirin.

