



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜNGER KEK

www.electrolux.com

4 yumurta
2 çorba kaşığı sıcak su
50 gr şeker
1 paket şekerli vanilya (yaklaşık 8 gr)
1 tutam tuz
100 gr şeker
100 gr un
100 gr mısır unu
2 dolu çay kaşığı kabartma tozu

Yumurtların sarısını ayırın. Yumurta sarısını sıcak su, 50 gr şeker, vanilya ve tuzla krema haline getirin. Yumurta beyazlarını, köpürene kadar 100 gr şekerle çırpın.
Un, mısır unu ve kabartma tozunu birlikte eleyin.
Yumurtaların beyazlarını ve sarılarını dikkatlice karıştırın. Daha sonra un karışımını dikkatlice katın. Hamuru kek kalıbına dökün, üstünü düzleştirin ve cihaza koyun.
Fırında 30 dakika pişirin.