



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜTLÜ KEK

4 yumurta  
1,5 su bardağı süt  
2 su bardağı şeker  
2 paket vanilya  
1 tatlı kaşığı karbonat  
1 limonun suyu  
1 paket kabartma tozu  
2,5 su bardağı un  
3 çorba kaşığı nişasta  
2 çay bardağı sıvı yağ

Yumurta ve şekeri bir kabın içinde 2 dakika çırpın. Üzerine süt ve sıvı yağ ekleyip çırpmaya devam edin. Limon suyunu, karbonatı, kabartma tozunu ve unu da içine ekleyip karıştırın. Sade olan bu kek harcını, yağlanmış ve un serpilmiş kalıplarının içine dökün. 190 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkan kekleri servis tabağına aktararak ikram edin.