



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTSÜZ KEK

- 4 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 adet portakal (kabuğunun rendesi)

Karıştırma kapına oda sıcaklığında olan yumurtaları koyun Yumurtaı iyice çırpıttıktan sonra üzerine toz şekeri ekleyin ve köpük köpük kıvamına gelene kadar çırpın. Ardından köpüren karışıma sıvı yağ, su ve portakal kabuğu rendesi ilave ederek çırpma işlemine devam edin. Bu aşamadan sonra unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ayrı bir kaseinin içine eleyerek ilave edin ve kaşık yardımıyla güzelce karıştırın. Kuru malzemeleri yumurtayla hazırlanan sıvı karışımın üzerine ekleyerek koyu ve özlü bir hamur elde edene kadar çırpmaya devam edin.

Katı yağ ile kekin pişeceği kalıbı güzelce yağladıktan sonra un serpiştirerek her tarafını unlayın. Fazla unu silkeleyin ve daha sonra hazırlanan sütsüz kek harcını yağlanan kalıba boşaltıp, harcın düzgün bir şekilde yayılması için iki elle ortasında kalıbı sallayın.

Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında ortalama 45 dakika pişirin. Daha sonra servis tabağına ilk sıcaklığı çıkınca aktarın.

