



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE LORLU KEK

3 adet yumurta
7 çorba kaşığı pudra şekeri
1 kase taze lor
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı un

Yumurta ve şeker mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Sonra lor ve ayçiçek yağı katılır. Kısa süre karıştırdıktan sonra un, kabartma tozu ve vanilya eklenir. Kaşıkla alt üst ederek karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 50 dakika pişirilir. Sonra servis tabağına ters çevrilir.