



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TEMEL KEK HAMURU

MALZEME:

10 yumurta
10 orba kaşığı toz Őeker
10 orba kaşığı un
yarım paket kabartma tozu
1 ay kaşığı vanilya.

HAZIRLANIŐI:

Yumurtalar ve Őeker bakır bir tencereye konur. Hafif ateŐ üzerinde, "koyu yoğurt" kıvamına gelinceye kadar hafif hafif çırpılır.

Un, bir kaba elenir. zerine vanilya ve kabartma tozu ilave edilir. KarıŐtırılır.

Yumurta-Őeker karıŐımı bulunan kaba dökülür. Hafif hafif karıŐtırılır. (Sulanmaması için fazla karıŐtırılmaz).

Yuvarlak pasta kalıbı yağlanır. Altına alüminyum folyo kâğıt döŐenir. Sonra, yarısına kadar hazırlanan hamur doldurulur.

Önceden ısıtılmıŐ, hafif hararetsiz fırında 45 dakika piŐirilir.