



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİDE KEK

4 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı sirke
Kakao
3 su bardağı un

İlk önce yumurta ve şekeri mikserle 5 dakika çırpın.
Süt ve sıvıyağını ekleyin.
Bir kapta unu, kabartma tozunu ve vanilyayı eleyin.
İstedığınız miktarda kakao ilave edin.
Tahta kaşık yardımıyla, tüm malzemeyi karıştırın.
Yağlanmış fırın tepsisine, eşit olacak şekilde dökün.
Önceden ısıtılmış, 175 derece fırında 35-30 dakika pişirin.
Bir müddet dinlendikten sonra dilimleyip, servis edebilirsiniz.

