



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜFÜRÜK KEK

3 adet yumurta
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı süt
1 fiske tuz
2 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı elenmiş un

2 adet kap alınır. Birinci kaba un, pudra şekeri, kabartma tozu, tuz, kakaodan oluşan kuru malzemeler konur, havalandırarak karıştırılır. Diğer kaba süt, yumurta ve sıvıyağ oluşan sıvı malzemeler konur ve pürüz kalmayana kadar çırpılır. Kuru karışımın üzerine dökülür. Bu şekilde iki karışım birleştirilir ve karıştırılır. Kek kalıbı yağlanır, karışım dökülür. 180 derece fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirilir. Soğuyunca servis tabağına çevrilir.