



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UNSUZ KEK

4 yumurta
1 su bardağı toz şeker
200 ml. sıvı krema
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı mısır nişastası
Limon-portakal kabuğu rendesi

Karıştırma kabına yumurta ve toz şeker alınıp bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine sıvı krema eklenip karıştırılır. Sonra nişasta, kabartma tozu ve vanilya eklenip güzelce karıştırılır. Yağlanıp unlanmış fırın kabına boşaltılır. Önceden ısıtılmış 175-180 derecede yaklaşık 45-50 dakika pişirilir.

