



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYALI KEK

500 gr. un
125 gr. yağ «1 küçük paket margarin veya tereyağ»
1 paket kabartma tozu «Baking powder»
1 paket vanilya
1 su bardağı toz şeker
1 silme çay bardağı süt
4 yumurta Pudra şeker

Yağ bir kaba konarak yumuşatılır. Ve sonra içine şeker, un kabartma tozu, vanilya, bir tutam tuz ve yarım çay bardağı süt ilâve edilerek tahta bir kaşıkla ve aynı yönde olmak üzere on dakika kadar kuvvetle karıştırılır. Başka bir kaptaki çatalla iyice dövülmüş olan yumurtalar ve kalan süt de bu karışıma ilâve edilerek on dakika daha karıştırmaya devam edilir. Çok sert olursa pek az süt daha ilâve edilebilir. Hamur neticede kaşığa zorluk verecek kıvamda olmalıdır. Bir pasta tenceresi veya kalıp, yağlanıp unlanarak, hazırlanan bu karışım kalıba alınır ve 10 dakika evvelden ısıtılmış fırına verilir, ortalama 45 dakika sonra fırın açılıp kek alınır. Fırının ayarı yarım saat sonra en hafife alınmalıdır. Hamur eğer elektrikli pasta tenceresinde yapılacak ise, üstten nar gibi kızarıp çatlayınca kek olmuş demektir. Dışarı alınan kek soğuduktan sonra üzerine pudra şekerini serpilerek «Eğer acele değilse tercihan bir gün dinlendikten sonra servise konur.»