



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞLI KEK

250 gr. un (8 çorba kaşığı)
125 gr. tozşeker (5 çorba kaşığı)
1 küçük paket margarin
3 adet yumurta
Yarım ay bardağı süt
1 paket kabartma tozu

Şekerle yumurtayı iyice karıştırmız.
Sonra parça halinde erimemiş yağı, sütü koyup, iyice karıştırmız.
Unun içerisine kabartma tozu koyup, eleyiniz.
Yukarıdaki karışımına unu koyup, iyice karıştırmız.
Yağlanmış ve unlanmış kaba hamuru döküp, orta ısıllı fırında 30-40 dakika pişiriniz.
Soğuyunca kalıptan servis tabağına alıp, servis yapınız.

Not: Arzu ederseniz keke ince çekilmiş fındık, ceviz, badem, üzüm vb. gibi maddeler de konabilir.