



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YANMAYAN KEK

<https://www.aksam.com.tr>

3 yumurta
1,5 su bardağı şeker
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1 limon rendesi kabuğu
3 su bardağı un
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Sosu için:
1 su bardağı portakal suyu
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı şeker

Tüm malzemeleri güzelce çırpın. Kek kalıbını margarinleyin. Ardından kek hamurunu dökün. Fırınınızın pişme derecesine göre ayarlayın. Isıtılmış fırında keki pişirin. İlk 30 dakika sakın fırını açmayın. 45 dakika içerisinde pişecektir.

Sosu için tencereye malzemeleri koyup karıştırın.

Yoğunlaşmış muhallebi kıvamına gelince ocaktan alın, soğumaya bırakın.

Kek fırından çıkıp soğuduktan sonra sosu üzerine dökün.

Not: İsteğe göre çikolata parçası ya da üzüm de eklenebilir.

