



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTASIZ KEK

- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Oda sıcaklığındaki süt ve sıvı yağ çırpma kabına alın.
Şekeri de karışıma ilave edip eriyene kadar iyice çırpın.
Un, vanilya ve kabartma tozunu da eleyerek sıvı malzemelere ekleyin.
Limon kabuğu rendesini de ilave edip bir spatula yardımıyla iyice karıştırın.
Kek kalıbını yağlayıp unlayın.
Kek hamurunu kalıba aktarın.
Fırını 180 dereceye ayarlayın, ısınınca keki fırına verin.
35-40 dakika pişirdiğiniz keke kurdan batırarak içinin kıvamını kontrol edin.
Keki kalıptan çıkardıktan sonra servis etmeden önce üzerine pudra şekeri serpebilirsiniz.

