



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTASIZ KEK

- 1 su bardađı Őeker
- 1 su bardađı süt
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 2 su bardađı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Oda sıcaklığındaki süt ve sıvı yağı çırpma kabına alın.
Őekeri de karıŐıma 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 karıŐtırın.
Kek kalıbını yağlayıp unlayın.
Kek hamurunu kalıba aktarın.
Fırını 180 dereceye ayarlayın, ısınınca keki fırına verin.
35-40 dakika piŐirdiđiniz keke krdan batırarak iinin kıvamını kontrol edin.
Keki kalıptan çıkardıktan sonra servis etmeden önce üzerine pudra Őekeri serpebilirsiniz.

