



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

GAZOZLU KEK



4 adet yumurta
1 su bardađı pudra Őekeri
1 ŐiŐe sade gazoz
1 ay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardađı un

- # nce ukur bir karıŐtırma kabının içine yumurta ve Őeker konur. Mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır.
- # zerine sıvıyağ ve kapağı henüz açılmıŐ gazoz eklenir. Kısa süre daha karıŐtırılır.
- # Daha sonra vanilya, elenmiŐ un ve kabartma tozu katılır. Bir kaç tur daha çevrilir.
- # Kek harcı yađlanmıŐ kek kalıbına dökülür.
- # 5 dakika önce yakılmıŐ 170 derece fırında 50 dakika kadar piŐirilir.
- # Fırından çıktıktan 10-15 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.

Not: Gazoz ilk katıldığı sırada kek harcı çok kabarabilir. TaŐmaması için dikkatli olmak gerekir.