



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

ANASONLU KEK



3 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı süt
Yarım paket margarin
1 çorba kaşığı anason
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un

- # Karıştırma kabına yumurtalar ve şeker konur. Mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır.
- # Eritilmiş, ılıtılmış margarin ve süt ilave edilir. Kısa süre karıştırılır.
- # Sonra un, kabartma tozu ve anason eklenir. Malzeme dengeli dağılacak şekilde kaşıkla alt-üst edilir.
- # Karışım yağlanmış kek kalıbına dökülür. 5 dakika önceden yakılmış, 170 derece fırında 45 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.

Not: Bu tarifte süt yerine aynı miktarda su kullanılabilir.