



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

BGRTLENLİ KEK



- 1 kase taze bgrtlen
- 2 orba kaşığı toz Őeker
- 1 orba kaşığı niŐasta
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 2 adet yumurta
- 1 su bardađı pudra Őeker
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 1 ay bardađı yođurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1,5 su bardađı un

- # Küçük kelepçeli kalıp tereyağla bolca yağlanır.
- # KarıŐtırma kabında bgrtlen, Őeker ve niŐasta karıŐtırılır. Kalıba dökülür ve düzeltilir.
- # Aynı kaba, yıkamadan yumurta ve pudra Őekeri bırakılır. Bir ırpıcı yardımıyla iyice çırpılır.
- # zerine sıvıyağ, yoğurt katılır bir kaç kez çevrilir.
- # Un, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir. Alt-st ederek karıŐtırılır. Kek kabına dökülür.
- # Sođuk fırına konur. Fırın 165 dereceye ayarlanır. 1 saat piŐirilir.
- # Kek fırından çıkınca 10 dakika dinlendirilir. Servis tabağına ters çevrilir.

Not: Bu kek karadut ve dođranmıŐ kara zmle de hazırlanabilir.