



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PÖTİBÖRLÜ KEK

3 adet yumurta
1 çay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı tereyağı
12 adet pötibör bisküvi
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı un

Önce bisküviler nohut büyüklüğünde parçalanır. Karıştırma kabına yumurtalar ve pudra şekeri konur, bir çatal yardımıyla birkaç dakika çırpılır. Sonra süt, eritilmiş tereyağı, elenmiş un, kabartma tozu ilave edilir. Son olarak pötibör bisküviler katılır. Dikkatlice karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 165 derece fırında 55 dakika pişirilir.