



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜ TENCEREDE KEK

5 yumurta
1,5 su bardağı un
1/2 su bardağı + 1 çorba kaşığı şeker
1/2 paket vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu

Una kabartma tozu ve vanilya ilave edip eleyiniz.

Yumurtaları şekerle beraber yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpınız. Unu ilave edip tahta kaşıkla karıştırınız.

Düdüklü tencerenin tabanı büyüklüğünde kağıt kesiniz. Tencereyi yağlayıp kağıdı tabana yerleştiriniz.

Hamuru düdüklü tencereye boşaltıp üstünü düzelterek kapağını örtünüz. Hafif hararetli ısıda 45-50 dakika pişiriniz.

Kapağını açıp soğutunuz. Kenarlarını bıçakla tencereden kurtarıp servis tabağına ters çeviriniz.