



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KEK

- 1 adet yumurta
- 2 paket vanilya
- aldığı kadar un
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 3 çorba kaşığı badem içi
- 4 çorba kaşığı toz şeker
- 1 paket (küçük) margarin
- 1 adet limon, kabuğunun rendesi

Yumurtaları kırıp, bir kalıba boşaltın, şeker ilave edip, köpürene dek çırpın. Yoğurt katıp, karıştırın. Diğer bir kaba bir miktar un, vanilya, kabartma tozu ve çekilmiş badem koyup karıştırın ve diğer karışıma katın. Kalan malzemeyi de ekleyip karıştırdıktan sonra, kek kalıbını iyice yağlayın ve hamur kalıbına döküp orta hararetli fırında, 45-50 dakika kadar pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.08.2023