



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEK

150 gr un
1+1/2 çay kaşığı karbonat
1/2 çay kaşığı tuz
50 gr tereyağı
275 gr pudra şekeri
3 yumurta, akları sarıları ayrılacak
125 gr yoğurt
2 çay kaşığı Umun rendesi
Üstü:
100 gr toz şeker, elenmiş
2 yemek kaşığı limon suyu
Çiçek biçiminde şeker

20 cm. çapındaki kek kalıbını yağlayıp, dibine yağlı kağıt yayın. Un, soda ve tuzu eleyin. Yumuşayana dek yağı ezip krem haline getirin. Şeker ve yumurta sarılarını ekleyip iyice karıştırın. Yoğurt ve limon kabuğu rendesini de koyarak çırpın. Azar azar unu da karıştırın. Yumurta aklarını kar gibi olana dek çırpıttıktan sonra yoğurt karışımına ekleyin. Hazırlanan kalıba dökün ve orta kızgınlıktaki fırında 1+1/4 saat pişirin. Fırından çıkarınca birkaç dakika kalıpta beklettikten sonra kalıptan çıkarıp, soğumaya bırakın. Üstü için ayrılan şekeri akıcı ve kalın kıvama gelene dek limon suyu ile karıştırın. Kekin üstüne sıvayıp, çiçek biçimli şekerler ile süsleyin ve donmaya bırakın.

NOT: Hiç kesilmeden bir gün bekletildiğinde, kekiniz daha lezzetli olur.