



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAMFISTIKLI İRMİKLİ KEK

2 adet yumurta
250 gr. yoğurt
100 gr. tereyağ
100 gr. şanfistik
2 yemek kaşığı irmik
4 yemek kaşığı pudra şekeri
1 su bardağı kekunu
½ paket kabartma tuzu
½ su bardağı su
Karbonat

Yumurta,karbonat,irmik,pudra şekeri,su ,kekun,yoğurt,yumuşak tereyağı ve vanilyanın bir kabın içinde karıştırın ve üzerine şanfistikları ilave edin. 160 dereceli fırında 50-55 dk. kısık ateşte pişirin.