



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AHUDUDU REÇELLİ KEK

2 adet yumurta  
1.5 bardak un  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
125 gr margarin  
½ bardak şeker  
1 paket vanilya  
10 kaşık ahududu reçeli

Unu eleyerek kabartma tozuyla karıştırın. Margarini eritin, yumurta, vanilya ve şeker ile iyice çırpın. Şeker eriyince unu katıp hamur yapın ve bu karışımı yağlanmış kalıba aktarın. 180 derecede pişirin, fırından çıkartıp ılındığında ise ortadan enlemesine ayırın, arasına reçeli sürüp diğer parçayla üzerini kapatın. Yanında dondurma ile servise sunabilirsiniz.

