



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

APAK KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı şeker
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un

Evvela şeker ve yumurta derin bir kaba konur. Mikserle 3-4 dakika çırpılır. Üzerine yoğurt ve sıvıyağ ilave edilir, çok kısa süre daha çırpılır. Elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya da konur. Tahta kaşıkla alt-üst ederek karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Kalıbın üzeri pişirme kağıdıyla örtülür. 165 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirilir. Kağıt sayesinde kızarmadan pişirilir.