



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ KEK

4 tane yumurta
1 bardak şeker
1 bardak sıvı yağ
1 bardak süt
1 bardak dövülmüş ceviz
1 bardak kaysılı meyve suyu
100 gram margarin
10 tane kremalı biskivi
1 tane kabartma tozu
1 tane vanilya
Aldığı kadar un

İlk önce yumurta ve şekeri çırpalım sonra sıvı yağ süt ekleyip mikserle çırpmaya devam edelim meyve suyunu margarini katalım iyice özleştirelim diğer malzemeleri katıp sıvı bir kek hamur yapalım yağladığımız kalıbımıza dökelim kremalı biskivileri aralarına batırıp fırında 35 dakika pişirip ılıyınca dilimleyip servis edelim.