



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇATLAK KEK

3 yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
2,5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 palet vanilya  
2 limon  
1 çay bardağı kıyılmış badem  
1,5 çay bardağı şeker  
3 -4 çorba kaşığı kakao

Yumurta ve şekeri iyice çirpın. İçine limonların kabuklarını rendeleyip ekleyin. Bir limonun da suyunu sıkıp yoğurtla karıştırın ve karışımın içine ekleyip çırpmaya devam edin. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı dökün. Karışımın içine kakaoyu da ekleyip fazla karıştırmadan yağlanmış ve unlanmış kalıbın içine başaltın. İsterseniz kıyılmış çiğ badem de ekleyebilirsiniz. 170 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Üzerine tekrar limon suyu gezdirilebilir.