



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKLİ KEK

- 5 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 2 su bardağı çekilmiş paskalya çöreği
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Bayat paskalya çörekleri robottan geçirilir, toz haline getirilir. Yumurta ve şeker iyice çırpılır. Üzerine çörek tozu ve diğer malzemeler eklenir, karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 175 derece fırında 45-50 dakika pişirilir.
