



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANTELLİ KEK

4 adet yumurta
2 ay bardađı pudra řekeri
1 orba kaşığı yoğurt
2 orba kaşığı tereyağı
2 dolu çorba kaşığı kakao
1 tutam tuz
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1,5 su bardađı un
Üzeri için:
Pudra řekeri

Yumurta ve şeker bembeyaz olana kadar çırpılır. Erimiş, soğumuş tereyağı ve yoğurt katılır kısa süre daha çırpılır. Elenmiş un, tuz, kabartma tozu, kakao ve vanilya ilave edilir. Homojen olana kadar karıştırılır. Yağlanmış yuvarlak kek kalıbına dökülür. 165 derece fırında 55 dakika pişirilir. Fırından çıkınca biraz dinlendirilir. Servis tabağına taşınır. Üzerine bol delikli bir dantel konur ve pudra şekeri elenir. Sonra dantel alınır ve izi çıkmış olur.