



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÖKME KEK

1 tane yumurta
1 çay bardağı eritilmiş tereyağı
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı yoğurt
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Üzerine pudra şekeri

Oda ısısındaki yumurtayı çırpın erimiş tereyağı ve diğer malzemeleri katıp yine çırpın ve yağlı kağıt serili küçük bir tepsiye dökün, kaşıkla üzerini düzenleyin. tepsisinde 175 derecede 25-30 dakika pişirin. Soğuyunca kekinizin üzerine pudra şekeri serpip karelere bölüp servis yapın.