



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

5 YUMURTA

5 kahve fincanı şeker
6 kahve fincanı un
1 çay kaşığı kabartma sodası
eski yandan açılıp kapanan düdüklü tencere

Yumurta ve şeker çok iyi çırpılır, az çorpılırsa olmuyor hafif beyazlaşınca kadar çırpıldıktan sonra un ve soda eklenir.

Tencere ısıtılıp 1 çorba kaşığı margarinle tabanı ve kenarları yağlanır.

Hamur tencereye boşaltılır kapağı kapanır.

5 dk hafif gür ateşte pişirdikten sonra 40 dk kısık ateşten daha kısık ateşte pişilir soğuduktan sonra ters çevirip çıkarabilirsiniz

not:sakın tencerenin düdüğünü takmayınız