



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜDÜKLÜDE KEK

5 yumurta
5 fincan un
4,5 fincan toz şekeri
1 fincanın yarısı limon suyu, yarısı su
3 kaşık kabartma tozu

Yapılışı:

Yumurta beyazını ve şekeri mikser yardımıyla koyulaşınca kadar çırp. Sonra sarılarını ayrı bir kaptaki çırpıp karıştır. Unun içine kabartma tozunu koy, eleyerek ilave et. En son limonlu suyu koy. Dödüklünün dibini yağla ve un serp, çok kısık ateşte dödüklünün dödüğü açık bir vaziyette 1,5 saat pişir. Dödüğünden buhar çıktığı zaman piştiğini anla, altını kapat.