



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜĞME KEK

2 adet yumurta
1 ay bardađı yođurt
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardađı pudra řekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1,5 su bardađı un
Üzeri için:
Kayısı marmelatı

Yumurtalar bir kaba kırılır, şeker katılır, elle ve ırpıcı yardımıyla bir kaç dakika çırpılır. Üzerine sıvıyağ ve yoğurt eklenir, biraz daha karıştırılır. Elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir. Tahta kaşıkla karıştırılır. Yağlanmış 12'li muffin kalıbının üçte ikisine kadar doldurulur. 170 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir.. Düz servi tabağına konur. Üzerlerine kayısı marmelatı sürülür. Sođuyunca ikrama sunulur.
