



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUTLU BİSKÜVİLİ KEK

3 adet yumurta
1 ay bardađı pudra řekeri
10 adet pötibör bisküvi
1 su bardađı kuru dut
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardađı su
1 su bardağı sıvıyağ
2,5 su bardađı un

Yumurta ve şeker mikserle çırpılır. Sonra su, sıvıyağ, konur, kısa süre çırpılır. Un, kabartma tozu ve vanilya eklenir, kısa süre daha karıştırılır. İri kırılmış bisküvi ve dut katılır, kaşıkla alt üst edilir. Yağlanmış kalıba dökülür. 170 derece fırında 55 dakika pişirilir.