



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKONOMİK KEK

MALZEME:

1 yumurta
1 küçük paket margarin
3 çorba kaşığı yoğurt
4 çorba kaşığı şeker
yarım paket kabartma tozu
yetecek kadar un
1 limonun rendelenmiş kabukları
1 çay kaşığı vanilya.

HAZIRLANIŞI:

Yumurta, porselen bir kaseye kırılır. Üzerine şeker ilave edilip bir-iki kere karıştırılır.
Yoğurt ilave edilir. "Boza" kıvamına gelinceye kadar karıştırılır.
Rendelenmiş limon kabukları, eritilmiş margarin, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir.
Un, başka bir kaba elendikten sonra, bu karışımın üzerine, "kek hamuru kıvamına gelinceye kadar" azar azar dökülür. İyice karıştırılır.
Yağlanmış ve hafifçe unlanmış kek kalıbına boşaltılır.
Önceden ısıtılmış, az hararetli fırında 40 dakika pişirildikten sonra çıkarılır.
Hafif soğuyunca kalıptan alınır.
