



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKONOMİK KEK

1 adet yumurta
1 küçük paket margarin
3 çorba kaşığı yoğurt
4 çorba kaşığı tozşeker
Yarım paket kabartma tozu
Limon kabuğu rendesi
Vanilya
Aldığı kadar un

Yumurtayı, şekeri bir kâseye koyup, 1-2 defa Karıştırınız.
Sonra içerisine yoğurdu koyup, yoğurt ezilip boza kıvamını alıncaya kadar tekrar karıştırınız.
Sonra bu karışıma vanilya, limon kabuğu rendesi, erimiş yağı, kabartma tozu koyup, tekrar karıştırınız.
Elenmiş undan azar azar koyup, kek hamuru kıvamına gelinceye kadar un ilâve ediniz.
Yağlanmış, unlanmış kek kalıbına döküp, ortadan biraz az ısıllı fırında pişiriniz.
Kontrolünü yapıp, fırından alıp servis yapınız.
