



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ESRARENGİZ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım paket hamur işi margarin
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı mısır unu
10 adet kestane şekeri

Margarin eritilir ve biraz serinlemesi için beklenir. Yumurtalar ve pudra şekeri mikserle bir kaç dakika çırpılır. Üzerine yoğurt ve margarin eklenir. Kısa süre karıştırılır, mısır unu, kabartma tozu, vanilya ve nişasta katılır. Tahta kaşıkla karıştırılır. Son olarak bir kaç parçaya bölünmüş kestane şekerleri katılır. Alt-üst ederek karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 160 derece fırında 70 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.