



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HASPIRLİ KEK

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı haspir
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım kalıp beyaz peynir
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un

Önce haspir ve yoğurt, haspirin rengi çıkana kadar çırpılır. Sonra diğer malzemeler ve ezilmiş peynir ilave edilir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında yaklaşık 55 dakika pişirilir.