



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JÖLELİ KEK

3 yumurta, 1 su bardağı toz şeker ile çırpılır. 1 çay bardağı yoğurt, 125 gr. margarin (oda sıcaklığında), 2 su bardağı un, 1 paket hamur kabartma tozu ilave edilerek hamur yapılır. Yağlanmış, unlanmış kalıba dökülür. Üstüne 3 adet şeftali soyulup dilimlenerek sıralanır. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Fırından çıkıncü üzerine 2 paket tart jölesi pişirilerek dökülür.