



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAJULU KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
Yarım paket tereyağı
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı iri dövülmüş kaju
2,5 su bardağı un

Şeker ve yumurtalar mikserle 7 dakika çırpılır. Üzerine kaju dışındaki malzeme eklenir, karıştırılır. En son kaju eklenir. Yağlanmış kalıba dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dakika pişirilir. Servis tabağına ters çevrilir.