



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARYAĞDI KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı kakao
Yarım paket tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Üzeri için:
1 çay bardağı pudra şekeri

Yumurta ve şeker mikserle 5-6 dakika çırpılır. Üzerine erimiş, ılımış tereyağı, elenmiş un, elenmiş kakao, vanilya ve kabartma tozu eklenir, tahta kaşıkla karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kabarıp, kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca ters çevrilir. Üzerine pudra şekeri elenir.

[ML® Karyagdı Kurabiyesi için tıklayın](#)

[ML® Karyagdı Kurabiyesi \(görsel\)](#)