



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KAYMAKLI BİSKÜVİLİ KEK

3 adet yumurta  
1 ay bardađı pudra řekeri  
1 paket kaymaklı bisküvi  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardađı yođurt  
1 ay bardağı sıvıyağ  
2 su bardađı un

Yumurta ve pudra şekeri çırpılır. Yođurt, sıvıyağ eklenir, kısa süre karıştırdıktan sonra un ve kabartma tozu ilave edilir. Biraz daha karıştırılır. Küçük parçalara ayrılmış bisküvier ilave edilir. Alt-üst edilir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 50 dakika pişirilir.