



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ YOĞURT KEKİ

Malzemeler:

150 gram kestane püresi

225 gram un

200 gram toz şeker

Yarım çay kaşığı kabartma tozu

Yarım çay kaşığı tuz

150 gram yoğurt

2 adet yumurta

70 gram tereyağı

1 yemek kaşığı ılık su

Hazırlanışı:

Fırını 200 dereceye ayarlayın. Kek kalıplarını yağlayıp un serpiştirin. Bir kaptan, şeker ve yoğurdu karıştırın. Kestane püresini ve çirpılmış yumurtaları da ekleyip karıştırın. Diğer bir kaptan un ve kabartma tozu, tuzu ve suyu karıştırın. Unlu karışımı yoğurtlu karışıma ekleyerek karıştırın. Tereyağı eritin. Son olarak tereyağını da harca ekleyerek iyice karıştırın ve kek kalıplarına bölüştürün. Önceden ısıttığınız fırında 20-25 dakika pişirin.