



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MAHLEPLİ KEK

4 yumurta
2 tatlı kaşığı mahlep
1 su bardağı yoğurt
1 paket margarin (250 gr.)
1 su bardağı şeker
1 çay kaşığı karbonat
3,5 su bardağı un
1/2 limon
1 çorba kaşığı susam

Bir yumurtanı sarısı ayırarak diğer yumurtaları bir kap içinde şekerle çarpınız. Yoğurt ve yağ katıp yediriniz. Elenmiş un, mahlep, limon suyunda eritilmiş karbonat ilave ederek karıştırınız.

Yağlanmış kalıba, muntazam yayınız. Üzerine yumurta sarısı sürüp, susam serpiniz. Orta hararetli fırında pembe renkte pişiriniz.