



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY YOĞURTLU KEK

Elif Korkmazel

- 1 su bardağı yoğurt
- 2 su bardağı şeker
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 limon kabuğu rendesi
- 125 gram tereyağı

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. İçine oda sıcaklığına gelmiş tereyağını ekleyip çırpmaya devam edin. Kabartma tozu, vanilya, karbonat, limon kabuğu rendesi ve unu ekleyip fazla karıştırmadan yumurtalı karışıma yedirin. Yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltıp 180 derecede 45 dakika pişirin. Arzu ederseniz içine ceviz ve kuru üzüm ekleyebilirsiniz. Kekin üzerini krema veya çikolatayla süsleyerek servis yapın.