



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR KAPLAMALI KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- Üzeri için:
- 1 kase tuzsuz lor
- 1 çay bardağı pudra şekeri

Yumurta ve şeker iyice çırpıldıktan sonra diğer malzemeler eklenir. Yağlanmış düz kek kalıbına dökülür. 160 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirilir. Fırından çıktıktan sonra soğumaya bırakılır. Bu arada lor ve şeker mikserle karıştırılır. Kalıptan çıkan kekin üzerine ve kenarlarına sürülür.
