



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ YOĞURT LA CUPKEK

- 1 su bardağı meyveli yoğurt
- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı tereyağı ve sıvıyağ karışımı
- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı yaban mersini kurusu
- 1 paket pakmaya kabartma tozu
- 1 paket pakmaya vanilin

1 bardak şekeri yumurtaları teker teker yedirerek çırp sonrasında sırasıyla meyveli yoğurt, yağ, tarçını ekle çırp pakmaya kabartma tozu ve vanilyayı una ekleyip karıştır ve unu yavaş yavaş sıvı karışıma ekle en son yaban mersinini koy cupkek kalıplarına 1 yemek kaşığı karışımdan koyup üzerlerine yaban mersini koy 180 derece fırında 15-20 dakika pişir.

