



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARLI KEK

3/4 su bardağı ertilmiş tereyağı

2 adet yumurta

1 su bardağı şeker

1 su bardağı yoğurt

1/2 su bardağı ılık su

9 tepelme yemek kaşığı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 su bardağı nar tanesi

Kek kalıbını yağlamak için 2 yemek kaşığı tereyağı

Yumurtaları ve şekeri karıştırma kabına alıp krema kıvamına gelene kadar çırpın, ertilmiş tereyağı, yoğurt ve suyu ekleyip çırpın, Un, kabartma tozu ve vanilyayı yavaş yavaş ekleyerek çırpın, Nar tanelerini ekleyip karıştırın, tereyağ ile yağladığınız kek kalıbına döküp 190 derecede önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
