



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARLI VE KİRAZLI KEK

2 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı ılık su
9 yemek kaşığı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı nar tanesi
50 gram margarin
1 su bardağı kiraz

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