



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PESTİLLİ KEK

3 adet yumurta  
1 ay bardađı Őeker  
150 gr dut pestili  
1 su bardağı sıvıyağ  
3 orba kaŐığı yoğurt  
1 tatlı kaŐığı tarçın  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardađı ceviz  
2,5 su bardađı un

Őeker ve yumurtalar bembeyaz olana kadar çırpılır. zerine yoğurt yağ katılır. Kısa süre daha çırpılır. Sonra ufak parçalar ayrılmıŐ pestil, tarçın, kabartma tozu, un ve en son ceviz katılır. Harç yağlanmış kalıba dökülür. 180 derece fırında yaklaşık 50 dakika piŐirilir.