



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ TATLI KEK

3 adet yumurta
6 orba kaşığı pudra şekeri
1 su bardađı su
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 su bardađı tuzsuz lor
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardađı un

Yumurta ve şekeri mikserle 3 dakika çırpılır. Sonra lor, su ve yağ eklenir ve biraz daha mikserden geçirilir. Un, kabartma tozu, vanilya ilave edilir. Kaşıkla alt üst edene kadar karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında yaklaşık 55 dakika pişirilir.