



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PÖTLFÜR ŐEKLİNDE KEK

5 adet yumurta  
250 gr. un (8 dolu çorba kaşığı)  
1 büyük paket margarin  
250 gr. pudraşekeri (10 çorba kaşığı)  
Yarım paket kabartma tozu  
Vanilya

Yumurta ile şekeri hafif ateş üzerinde veya mikserde koyu ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpınız. Unu eleyiniz, içine yumuşak yağları parça parça koyunuz. İçine vanilya ve limon kabuğu rendesini de koyunuz. arpılmış yumurtaya unu ilâve edip, 1-2 defa karıştırınız. Yağlanmış, unlanmış küçük madlen kalıplarına veya papatya kalıplarına yarıya kadar doldurunuz. Orta ısı derecesindeki fırında altını üstünü pembe renkte pişiriniz. Kontrolünü yapıp, fırından alınız. Kalıptan çıkarıp, varsa preslenmiş kâğıtlara koyup, üzerine pudraşekeri serpip, servis yapınız.