



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SABUN KEK

4 adet yumurta
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı hindistancevizi
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı karbonat
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un

Pudra şekeri ve yumurtalar karıştırma kabına konur, mikserle 3 dakika çırpılır. Yoğurt, sıvıyağ katılır, biraz daha çırpılır. Elenmiş un, karbonat, kabartma tozu, vanilya ve hindistancevizi konur. Tahta kaşıkla alt-üst ederek karıştırılır. Orta büyüklükte dikdörtgen yağlanmış tepsiye dökülür, düzeltilir. Kızarmaması için üzerine hamura değmeyecek şekilde pişirme kağıdı örtülür. 165 derece fırında 1 saat pişirilir. Fırından çıktıktan 15 dakika sonra küçük sabun kalıpları büyüklüğünde dilimlenir.