



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERSİZ MİNİK KEKLER

3 yumurta
1 su bardağı yoğurt
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 palet vanilya
1 limon ya da portakal suyu
1 çay bardağı kıyılmış badem
1 çorba kaşığı bal

Çırpma kabının içinde yumurta ve sıvı yağı birlikte iyice çırpın. İçine limonların kabuklarını rendeleyip ekleyin. Bir limonun da suyunu sıkıp yoğurtla karıştırın ve karışımın içine ekleyip çırpmaya devam edin. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı dökün. Son olarak kıyılmış çiğ bademi ve balı içine boşalıp bu karışımı yağlanmış unlanmış bir minik kek kalıplarının içine aktarın. 170 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Kreması için kremşantiyi sütle çırpıp içine labne peynirini ekleyip karıştırın.