



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMPATİK KEKLER

2 adet yumurta
1 ay bardağı pudra şekeri
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı un
Üzeri için:
Marmelat
Hindistancevizi

Yumurta ve şeker mikserle bir kaç dakika ırpıldıktan sonra diğ er malzemeler katılır, kaşıkla karıştırılır. Küçük kek kağıtlarına dökülür. 170 derece fırında 25 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan sonra üzerlerine 1'er tatlı kaşığı marmelat bırakılır. Üzerine hindistancevizi konur. Soğuyunca sevis e sunulur.