



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜPER KEK

Hamuru için:

2 su bardağı un

3 çorba kaşığı tereyağı

1 paket vanilya

1 yumurta

İçi için:

1 yumurta

2 çorba kaşığı yoğurt

1 çay bardağı şeker

1 çay bardağı ceviz içi

2 çorba kaşığı kuşburnu reçeli

Öncelikle hamurunu yapmak için un ve tereyağını kum gibi elinizle ufalayın. Üzerine yumurta ve vanilyayı ekleyip yumuşak bir hamur elde edin. Bu hamuru yuvarlak tart kalıplarına bastırarak yerleştirin. İç malzeme için, yumurta ve şekeri çırpıp ceviz içi ve yoğurtla karıştırın. Bu harcı tart hamurlarının üzerine dökün. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Çıkınca soğumaya bırakın. Servis yaparken pudra şekeri ve kuşburnu reçeliyle ikram edin.
