



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KEK

4 yumurta
2 ay bardađı süt
1,5 su bardađı yođurt
1,5 su bardađı Őeker
2 paket vanilya
1 ay kaŐığı karbonat
1 paket kabartma tozu
3 su bardađı un
2 ay bardağı sıvı yağ
4 orba kaŐığı kakao

Yumurta ve Őekeri bir kabın içinde 2 dakika çırpın. zerine süt, yoğurt ve sıvı yağı ekleyip ırpımaya devam edin. Kuru malzemeleri içine ekleyip karıŐtırmaya devam edin. Kakaolu kek karıŐımına gelince yađlanmıŐ ve un serpilmiŐ dikdörtgen kek kalıplarının içine dkn. 190 derecedeki fırında 15 dakika piŐmeye bırakın. Fırından çıkan kekleri servis tabağına aktarıp ikram edin.