



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU KEK

<https://www.elele.com.tr>

300 gr. un  
250 gr. yoğurt  
150 gr. şeker  
100 gr. zeytinyağı veya tereyağı  
4 adet yumurta  
1 tane limon kabuğu rendesi  
10 gr. kabartma tozu

Şeker ve yağı çırpılarak karıştırın, yumurtaları karışıma teker teker çırpılarak ekleyin. Sonrasında limon kabuğu ve yoğurdu ekleyin ve iyice karıştırın. Son olarak un ve kabartma tozunu ekleyin. Bütün malzemeleri iyice karıştırdıktan sonra kek kalıbına dökün. 180 derece ısıtılmış fırında 25-30 dakika kadar pişirin.

