



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU KEK

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 adet yumurta
- 3 su bardağı un

Keki hazırlamaya başlamadan önce kullanacağınız bütün malzemelerin oda sıcaklığında olmasına dikkat edin.

Yumurtaları derin bir karıştırma kabının içine kırın.

Üzerlerine toz şekeri ekleyin.

Karıştırma kabını tel çırpıcı kullanarak iyice çırpın.

Bu karışıma sıvı yağ, yoğurt ve vanilyayı ekleyerek çırpmaya devam edin.

Daha sonra un ve kabartma tozunu eleyerek kabın içine aktarın.

Spatula yardımıyla harcı güzelce karıştırın.

Unu karışıma tamamen yedirdikten sonra yağlanmış bir kek kalıbına dökün.

Önceden 180 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 45 dakika kadar pişirin.

Keki fırından almadan önce içinin iyice piştiğine emin olun.

Pişmiş keki fırından çıkarın ve oda sıcaklığında biraz dinlendirin.

Yoğurtlu kekiniz hazır. Dilimleyip hemen servis edebilirsiniz.

