



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEK

3 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
2.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Geniş bir kaptan yumurta ve şeker mikser yardımıyla köpürene kadar çırpın. Ardından sıvı yağı ekleyerek malzemeler iyice karışana kadar tekrar çırpın. Elekten geçirilen unu ekleyin, ardından kabartma tozu ve vanilyayı da karışıma ekleyin. Dibini yağladığınız fırın kabına ya da fırın tepsisine karışımı dökün. Karışımın içerisindeki havayı çıkartmak için tepsiyi birkaç kez sert bir zemine vurun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Keginizi ilk sıcaklığının çıkması için soğumaya bırakın. Keki dilimleyin. Üzerine pudra şekerini döküp servis edebilirsiniz.

