



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEK

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

Hamur:

2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

4 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı yoğurt

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Karbonat

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 30 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta, toz şeker ve şekerli vanilini ayrı bir çırpma kabına alıp mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Üzerine sıvı yağ, yoğurt ve karbonatı ekleyip 10 saniye çırpın. Hazırladığınız un karışımını ekleyip mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba döküp üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

