



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEK

1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı un
125 gram margarin
5 yumurta

Uny bir pamet kabartma tozu ile birlikte eleyiniz.

Derin bir kap içinde şekerle yumurtayı çarpınız.

İçine küçük küçük kıyılmış margarini ilâve ediniz.

Bir bardak yoğurt ilâve ediniz beraberce çarpınız.

önce elediğiniz un ve kabartma tozu, vanilya ilâve ediniz, yukardaki karışıma yavaş yavaş karıştırarak dökünüz.

Koyu bulamaç kıvamına gelince teli çıkarınız.

İçine kâğıt yayılmış düz bir kalıba boşaltınız. Orta ısı derecesindeki fırında kabarıncaya kadar pişiriniz.

Not: Pişip pişmediğini anlamak için kekin ortasına kuru bir bıçak sokunuz, bıçağı çıkardığınızda ıslak ise pişmediği anlaşılır, kuru ise kek pişmiş demektir.
