



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YOĞURTLU KEK

Malzemeler:

1 kase yağsız yoğurt
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı bal
Yarım su bardağı un
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı ucuyla kabartma tozu
1 tatlı kaşığı limon kabuğu
Yarım rendelenmiş elma

Hazırlanışı:

Fırını 180 derecede ısıtın. Bir kapta yumurta ile balı çırpın. Un ve sıvı yağdan çok az ayırıp kalanını yumurtalı karışıma ekleyin. Yoğurt, rendelenmiş limon kabuğu ve elmayı ilave edin. Son olarak kabartma tozunu katın. Bütün malzemeyi iyice karıştırın. Küçük bir kek kalıbını yağlayıp unlayın. Hazırladığınız karışımı yayın. 30 dakika pişirin. Dilimleyerek servise sunun.