



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KEK

Malzemeler 6 kişilik:

3 kg yoğurt

5 adet yumurta

125 gram margarin

250 gram tozşeker

1 çorba kaşığı nişasta

1 paket kabartma tozu

2 paket vanilya

Bir tencerenin içine tülbent serip, üzerine yoğurdu dökün ve bir gece bu şekilde bekletin. Ertesi gün tülbentte kalan yoğurda yumurta, eritilip soğutulmuş margarin, tozşeker, nişasta, kabartma tozu ve vanilya ilave edip çırpın. Orta boy yuvarlak bir kalıba yağlı kağıt koyun. Üzerine hamur malzemesini boşaltın. 160 derece fırında 1 saat kadar pişirin. Soğuyunca servis tabağına alıp servis yapın.