



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KEK

4 adet yumurta
1 bardak yoğurt
2 su bardağı tozşeker
1 küçük paket(125 gr) margarin
3 su bardağı buğday unu
1 paket kabartma tozu
1/ 2 limon suyu ve limon kabuğu rendesi
Üstü için:
1 çay bardağı ceviz

Yumurtaya şekeri 10-15 dakika karıştırın. Eritilmiş yağ, yoğurt, elenmiş un ve kabartma tozu, limon suyu ve limon kabuğunu katıp tahta kaşıkla karıştırın.
30 cm çapında bir tepsi yağlayın. Karışımı içine boşaltın. Üzerine iri kıyılmış ceviz serpin. Orta ısı fırında 40 dakika pişirin.