



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEK

- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1/2 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 kase yoğurt
- 1 çay kaşığı ucuyla kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
- 1/2 rendelenmiş elma

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Yumurta ile balı çırpın. Un ve sıvı yağı yumurtalı karışıma ekleyin. Yoğurt, rendelenmiş limon kabuğu ve elmayı ilave edin, kabartma tozunu katın. Bütün malzemeleri iyice karıştırın. Küçük bir kek kalıbını yağlayıp unlayın, karışımı yayın. 170 derece fırında 30 dakika pişirin.



Fotoğraf "recaizade" tarafından gönderildi. 11.09.2020