



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI KEK

3 adet baklavalık yufka
2 çorba kaşığı tereyağı
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
Üzeri için:
Pudra şekeri

İlk yufkanın üzerine eritilmiş tereyağı sürülür, kabaca gül börek gibi sarılır, yağlanmış bacasız kek kalıbının ortasına konur. Kalan iki baklava yufkası da yağlanıp buruşturulur ve ortadaki kenarlarına bırakılır. Kalan yağ üzerine gezdirilir. 180 derece fırına verilir, açık pembe kızarana kadar pişirilir. Bu arada 3 adet yumurta kırılır, şeker eklenir, şeker eriyene kadar mikserle çırpılır. Üzerine vanilya ilave edilir. Fırından çıkan ve 5 dakika bekleyen yufkanın üzerine gezdirilir. Yanmayan sıcak fırına verilir. Sütü çekince fırından alınır. Biraz soğuyunca üzerine pudra şekeri serpilir. Pasta gibi dilimlenerek servise sunulur.