



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAF KAPLI KEK

3 yumurta
1,5 çay bardağı Őeker
1 limon
1 su bardağı yoğurt
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 ay bardağı badem
1 su bardağı yulaf
1 ay bardağı parça çikolata
2 ay bardağı kuru üzüm

Yumurta ve Őekeri iyice çırpın. Rendelediğiniz limon kabuğunu ekleyin. Limon suyunu yoğurtla karıştırın ve karışımın içine ilave edin. Üzerine un, kabartma tozu ve vanilya koyup karıştırın. Kıyılmış iğ badem ile yulafı yağlanmış unlanmış bir kabın içine yayın. Üzerine kek harcını boşaltın, parça çikolataları ve kuru üzümleri serpiştirin. 170 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. ıkınca ters çevirin. İsterseniz üzerine pudra Őekeri serpebilirsiniz.