



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAFLI KEK

2 su bardağı yulaf unu
5 adet yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı
1 fiske tuz
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı limon kabuğı rendesi
9 çorba kaşığı toz şeker

Evvela toz şeker ve yumurtalar çukur bir kabın içine alınır. Mikser yardımıyla şeker eriyene kadar çırpılır. Eritilmiş ve soğutulmuş tereyağı ilave edilir, bir kaç tur daha çırpılır. Elenmiş arpa unu, limon kabuğı rendesi tuz ve karbonat da katılır. Tahta kaşık yardımıyla alt üst ederek karıştırılır. Yağlanmış küçük tepsiye dökülür. 165 derece fırında 35-40 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kare kare kesilir ve ikram edilir.