



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

YOURMA KEK



- 3 adet yumurta
- 2 ay bardađı pudra Őekeri
- 4 orba kaŐıđı yoğurt
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 kase ufak dođranmıŐ kuru incir
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 ay kaŐıđı tarçın
- 2 su bardađı un

- # Yođurma kabına ilk yumurta kırılır, 1 çay bardağı pudra Őekeri eklenir ve parmak uçlarıyla bir kaç dakika karıŐtırılır.
- # Sonra ikinci yumurta kırılır, 1 çay bardağı pudra Őekeri katılır, bir kaç dakika daha karıŐtırılır.
- # cnc yumurta ve yoğurt ilave edilir. Biraz daha karıŐtırılır.
- # Sıvıyağ, 1 su bardağı un, kabartma tozu, vanilya ve tarçın konur, yoğurmaya devam edilir.
- # 1 su bardağı un ve kuru incir bırakılır. Kısa süre daha yoğrulur.
- # KarıŐım yađlanmıŐ kek kalıbına dökülür.
- # 170 derece fırında yaklaŐık yarım saat piŐirilir.
- # Kek fırından alındıktan 10 dakika sonra servis tabağına aktarılabilir.

Not: Bu tarifte toz Őeker kullanılırsa daha uzun süre yoğurmak gerekir.