



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

YO URMA KEK



3 adet yumurta
2  ay bardağı pudra  ekeri
4  orba ka ı ı yoğurt
1  ay bardağı sıvıya 
1 kase ufak do ranmı  kuru incir
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1  ay ka ı ı tarçın
2 su bardağı un

- # Yo urma kabına ilk yumurta kırılır, 1 çay bardağı pudra  ekeri eklenir ve parmak uçlarıyla bir kaç dakika karıştırılır.
- # Sonra ikinci yumurta kırılır, 1 çay bardağı pudra  ekeri katılır, bir kaç dakika daha karıştırılır.
- #        yumurta ve yoğurt ilave edilir. Biraz daha karıştırılır.
- # Sıvıya , 1 su bardağı un, kabartma tozu, vanilya ve tarçın konur, yo urmaya devam edilir.
- # 1 su bardağı un ve kuru incir bırakılır. Kısa süre daha yo rulur.
- # Karışım ya lanmı  kek kalıbına dökülür.
- # 170 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir.
- # Kek fırından alındıktan 10 dakika sonra servis tabağına aktarılabilir.

Not: Bu tarifte toz  eker kullanılırsa daha uzun süre yo urmak gerekir.