

Kurabiyeli Kek

Malzemeler

12-15 adet kakaolu krem biskuvi

3/4 su bardagi su

1/2 su bardagi suzme yogurt

3 yumurta

2 corba kasigi tereyag

1 paket kabartma tozu

1 su bardagi seker

2 1/2 su bardagi un

Yapilisi

Ilk olarak biskuvileri kucuk parcalara ayirin.Un ve kabartma tozunu ayri bir kaba birlikte eleyin.

Tereyag ve sekeri iyice cirpin.Daha sonra tek tek yumurtalari ekleyin, cirpmaya devam edin.

Bu karisima su ve suzme yogurdu agir agir ekleyin.Unlu karisimi da ekleyip karistirin.

Yaglanmis kek kalibinize hamurun yarisini dokun.Uzerine kirik biskuvileri yayip kalan hamuru da uzerine yayın.

175 derecede 45-50 dakika kurdan temiz cikana kadar pisirin.

KAYNAK: cafederins