



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI ÜZÜMLÜ KEK

3 adet yumurta
1 çay bardağı şeker
3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
2 çorba kaşığı bal
1 su bardağı kuru üzüm
2 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un

Yumurtalar kırılır. Üzerine şeker eklenir ve mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine üzüm dışındaki tüm malzeme eklenir, karıştırılır. Üzüm de eklendikten sonra yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirilir.

[ML® Ballı Pirinçli Kek için tıklayın](#)