CEVİZLİ ÜZÜMLÜ KEK

100 Gr Sana Hamurişi
4 Adet yumurta
1 Çay Fincanı ceviz
1 Çay Fincanı kuru üzüm
3 Çay Fincanı un
1 Paket kabartma tozu
1 Çay Bardağı şeker
1 Çay Bardağı yoğurt

Yumurtaları ve şekeri bir çırpma kabında mikserle köpürünceye kadar çırpın. daha sonra sana yağ ve yoğurdu katarak çırpmaya devam edin. un ve kabartma tozunu da ilave edip çırpmaya yine devam edin. önceden suda beklettiğiniz üzümleri ve cevizleri de karışıma katıp karıştırın. kek kalıbını yağlayın ve üzerini biraz unlayın. hazırladığınız kek karışımını kalıba dökün. önceden 180 derecede ısıttığınız fırına verin.

© lezzetler.com tarif no:76921 • adı:Cevizli Üzümlü Kek • gönderen:fener • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:10