



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ ÜZÜMLÜ KEK

125 gr. margarin  
3 adet yumurta  
1 ay bardağı süt  
8 yemek kaşığı pudra şekeri  
2 su bardağı un  
1 kahve fincanı çekirdeksiz üzüm  
1 ay bardağı ceviz  
1 adet limon kabuğu  
1 adet kabartma tozu  
1 adet vanilya

Yağ ve pudra şekerini bir kaseye koyun.

Beyazlaşınca kadar karıştırın.

Yumurtaları teker teker kırıp yağa yedirin.

Üzerine sütü ilave edin.

Unu eleyin.

Dövmüş cevizleri ve üzümleri karıştırın.

Limon kabuğu rendesi, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip iyice karıştırın.

Margarinle yağlanmış kek kalıbına döküp önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 40 dakika kadar pişirin.

Soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp servise sunun.