



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FRENK ÜZÜMLÜ KEK

3 yumurta
1 su bardağı yoğurt
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 limon
1 çay bardağı kıyılmış badem
1,5 çay bardağı şeker
1 çay bardağı parça çikolata
2 çay bardağı Frenk üzümü

Yumurta ve şekeri çırpma kabında iyice çırpın. İçine rendelenmiş limon kabuklarını Bir limonun suyunu sıkıp yoğurtla karıştırın ve karışımın içine ekleyip çırpmaya devam edin. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı dökün. Son olarak kıyılmış çiğ bademi içine boşaltıp bu karışımı yağlanmış unlanmış bir kabin içine aktarın. Parça çikolataları ve Frenk üzümünü üzerine serpiştirin. 170 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. İstenirse üzerine pudra şekeri gezdirilebilir.
