



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU KEK

3 Yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
3 su bardağı mısır unu (elenmiş)
1 paket kabartma tozu
kuru üzüm

Yumurta ve şeker köpürene kadar çırpın. Sırasıyla yağ, süt, mısır unu ve kabartma tozu katın, karıştırın. Üzümleri ayıklayıp unlandıktan sonra hamura ilave edin. Hazırladığınız karışımı yağlanmış ve toz şeker serpilmiş kek kalıbına bosalın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirin.

[ML® Mısırunlu Peyirli Kek için tıklayın](#)