



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ GAZOZLU KEK

5 yumurta
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı un
3 orba kaşığı kuru üzüm
1 şişe gazoz

Yumurtaları derince bir porselen kâsenin içinde akı ve sarısı iyice hallolunaya kadar çırpınız.

Buna şekerini ilâve ederek tamamen eriyinceye kadar ırpımayaya devam ediniz.

Sonra unu koyup karıştırınız.

Hepsi iyice hallolduktan sonra, ırpıdığıız telle karıştırarak gazozu dökünüz.

En son kuru üzümleri ayıklayıp hafif una buladıktan sonra harca katınız ve karıştırınız.

Pişireceğiniz kabı veya fırın tenceresini yağladıktan sonra bu hamuru içine döküp, orta hararetili fırında 40 dakika pişiriniz.