



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ KEK

Malzemeler:

100 gr. margarin
1 su bardağı toz şeker
2 yumurta
bir tutam tuz
1/2 su bardağı tuzsuz ayran
1.5 su bardağı elenmiş un
1/2 su bardağı soya unu
1 poşet hamur kabartma tozu
1 su bardağı kuru üzüm

Hazırlanışı:

100 gr. margarini 1 su bardağı toz şeker ile iyice çırpın. Üzerine 2 yumurta, bir tutam tuz, 1/2 su bardağı tuzsuz ayran, 1.6 su bardağı elenmiş un, 1/2 su bardağı soya unu, 1 poşet hamur kabartma tozu ekleyip 3 dk. çırpın. 1 su bardağı kuru üzüm ilave edip karıştırın. Kalıplara birer yemek kaşığı koyup 180C ye ısıtılmış fırında 15-20 dk. pişirin.

[ML® Üzümlü Çaylı Kek için tıklayın](#)
