ÜZÜMLÜ MISIR UNU KEKİ

4 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1,5 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı mısır unu
1,5 su bardağı un

Yumurta, şeker ve yoğurt mikserle iyice çırpılır. Üzerine yağ, elenmiş un, kabartma tozu ve mısır unu katılır, karıştırılır. Son olarak üzüm eklenir. Yağlanmış kare fırın kabına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40 dakika kadar pişirlir. Kare keserek servise sunulur.

ML® Üzümlü Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:39795 • adı:Üzümlü Mısır Unu Keki • gönderen:sultan09 • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:01