



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÜZÜMLÜ PEKSİMET KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
4 çorba kaşığı pudra şekeri  
1 su bardağı kuru üzüm  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
2 su bardağı un

Yumurta ve şeker mikserle bir kaç dakika çırpılır. Sonra yoğurt ve yağ eklenir, kısa süre karıştırılır. Un, kabartma tozu ve vanilya eklenir. Unlanmış üzüm katılır. Yağlanmış uzun kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 50 dakika pişirilir. Bir gece bekletilir. Ertesi gün keskin bir bıçakla 1 santim kalınlığında dilimlenir. Dilimler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 160 derece sıcak fırında açık pembe renkte pişirilir. Gevrek olması gerekir.