



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAFI ÜZÜMLÜ KEK

- 3 yumurta
- 1,5 çay bardağı şeker
- 1 limon
- 1 su bardağı yoğurt
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı çiğ badem
- 2 çay bardağı yulaf
- 1 çay bardağı parça çikolata
- 1 çay bardağı kuru üzüm

Çırpma kabında yumurta ve şekeri iyice çirpin, içine limon kabuğunu rendeleyin. Limonun suyunu sıkıp yoğurtla karıştırın ve karışıma ekleyip çırpmaya devam edin. Üzerine un, kabartma tozu ve vanilyayı dökün; son olarak kıyılmış çiğ bademi ve 1 çay bardağı yulafı koyup karıştırın. Yağlanmış kek kabına kalan yulafı serpip kek harcını boşaltın. Parça çikolataları ve kuru üzümü serpiştirin. 170 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Çıkardığınızda istenirse üzerine pudra şekeri gezdirilebilir.