



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASKER KEKİ

2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1,5 çay bardağı üzüm
1 su bardağı yoğurt
Yarım paket tereyağı
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un

Öncelikle yağlı kağıtlar 4 parmak eninde ve 1 karış boyunda kesilir. Ucu ucuna yapıştırıcı sürerek tutturulur. İki tarafı açık silindirlere yapılır, tepsiye dizilir. Yumurta ve şeker mikserle 5 dakika çırpılır. Üzerine eritilmiş tereyağı ve yoğurt katılır. Un, kabartma tozu ve vanilya eklenir. Kısa süre karıştırılır. Daha sonra unlanmış üzümler eklenir, kaşıkla alt üst edilir. Kek harcı silindirlere bir parmak altta kalacak şekilde konur. 170 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.