



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ATA KEK

5 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
Yarım paket tereyağı
1 su bardağı üzüm
1 ay kaşığı karbonat
1 paket vanilya
2 su bardağı un

Yumurta ve şeker mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Sonra eritilmiş tereyağı ve diğ er malzemeler katılır. En son üzüm katılır, kaşıkla karıştırılır. Uzun kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında yaklaşık 55 dakika pişirilir.