



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BATON KEK

2 tane yumurta
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı erimiş margarin
2 su bardağı elenmiş un
Yarım su bardağı nişasta
1 paket kabartma tozu
Yeteri kadar dövülmüş ceviz
Yarım su bardağı kuru üzüm
1 tane portakal kabuğu rendesi

Yumurta ve şekeri iyice çırp sonra içine süt, margarin ilave edip tekrar çırp, un, nişasta, kabartma tozunuda ekleyip çırpın. En son portakal kabuğu rendesi, üzümü ve cevizi ilave edip tahta kaşıkla karıştırın. Baton kek kalıbına hamuru döküp 60 dakika 175-180 derece ılık fırına koyup pişirin. Fırından hemen çıkarmayın biraz ılınsın kek iyice pişsin ondan sonra çıkarın.

[ML® Baton Açma için tıklayın](#)[ML® Baton Çörek için tıklayın](#)

[ML® Baton Çörek \(görsel\)](#)