



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ CEVİZLİ KEK

Malzemeler:

- 1 su bardağı çekirdeksiz üzüm
- 1 su bardağı ceviz
- 8 yemek kaşığı şeker
- 1 su bardağı süt
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Kalıp yağlanıp unlanır. Fırını yakın. Şeker ve yumurta yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Süt, yağ ve vanilya ilave edilip karıştırılır. Un, kabartma tozu ilave edip iyice karıştırılır. En son olarak iri dövülmüş ceviz ve sapları ayıklanmış üzümler ilave edilir. Metal bir kaşıkla karıştırılır. Karışımı kek kalıbına boşaltıp, önceden orta derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.