



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ÜZÜMLÜ KEK

Malzemeler

4 yumurta,
1 su bardağı şeker,
1 su bardağı süt,
3/4 su bardağı Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı,
Bizim Mutfak Margarin,
1 paket Marifet Kabartma Tozu,
1 paket Marifet Şekerli Vanilin,
Bizim Mutfak Un,
200 gr ceviz içi,
100 gr çekirdeksiz üzüm,
İsteğe göre portakal kabuğu rendesi ve tarçın

Hazırlanışı

Şeker ve yumurta önce çırpılır. Süt, yağ ve un ilave edilip karıştırılır. Ayrı bir yerde ceviz, üzüm, kabartma tozu ve vanilya biraz unla harman edilerek kek karışımının içine dökülür ve sadece bir iki kez karıştırılır. Margarin ile yağlanmış kalıba dökülür ve soğuk fırına sürülür.

Öneriler: Pişirme esnasında kek soğuk fırına sürülür. Önce altı yakılır, kabarıp kenarları piştikten sonra üstü yakılır. Bu esnada kesinlikle fırının ağızı açılmaz.