



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GALETA UNLU KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı kuru üzüm
2,5 su bardağı galeta unu

Yumurta ve şeker mikserle 5 dakika çırpılır. Üzerine yağ, yoğurt eklenir kısa süre karıştırılır. Sonra galeta unu, vanilya ve kabartma tozu ilave edilir. En son unlanmış kuru üzüm katılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 175 derece fırında 50 dakika kadar pişirilir. Sonra servis tabağına ters çevrilir.