



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GLUTENSİZ KEK

3 adet yumurta
1 bardak toz şeker
1 paket vanilya
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım bardak yoğurt
3 bardak glutensiz pirinç unu
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı toz tarçın
1 su bardağı kuru üzüm

Yumurta, şeker ve vanilyayı geniş bir kasede iyice çırpın. Zeytinyağı, yoğurt, pirinç unu ve kabartma tozunu da ekleyip çırpıma devam edin. Tarçın ve üzümü ekleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Ilındıktan sonra kalıbından çıkarıp servis yapın.

