



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ NANELİ ÜZÜMLÜ KEK

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

2,5 çay bardağı toz şeker
4 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı tereyağı
2,5 su bardağı glutensiz un
1 paket kabartma tozu - glutensiz
1 çay bardağı süt
Yarım su bardağı çok ince kıyılmış taze nane
Yarım su bardağı kuru üzüm

Yumurta, tereyağı, sıvı yağ ve toz şekeri köpürüp krema kıvamını alana kadar çırpın. Süt, nane, un, kuru üzüm ve kabartma tozunu ekleyin, karıştırın. Yağlanmış küçük kek kalıplarına ya da büyük kek kalıbına karışımı dökün. 170 derecede ısıtılmış fırında 35 40 dakika pişirin.

