



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAĞITTA TAZE ÜZÜMLÜ KEK

### MALZEMELER

3 YUMURTA  
1/2 PAKET MARGARİN  
1/2 SU BARDAĞI SIVI YAĞ  
1 ÇAY BARDAĞI SÜT  
3 SU BARDAĞI UN  
2 SU BARDAĞI ŞEKER  
1 PAKET KABARTMA TOZU  
2 PAKET VANİLYA  
20-25 ADET TAZE ÜZÜM  
25-30 KÂĞIT KEK KALIBI (TEK KİŞİLİK KALIP)  
ARZUYA GÖRE 1 PAKET KREM ŞANTI  
1/2 SU BARDAĞI SÜT

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşip köpürene dek çırpalım. Sütü, eritip soğuttuğumuz margarini, sıvı yağı, vanilyaları ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Elenmiş unu ve kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Üzümleri ekleyip tekrar karıştıralım. Hamuru kâğıt kek kalıplarının yarısına gelecek şekilde kalıplara boşaltalım. Kalıpları fırın kabına dizelim. 180° ısıllı fırında kekleri pişirelim ve fırından alalım. Kekleri soğutup üzerlerini arzuya göre krem şanti ile süsleyip servis yapalım.

[ML® Kağıtta Portakallı Kek için tıklayın](#)