



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÜZÜMLÜ KEK

<https://www.yenisafak.com>

3 adet yumurta
1,5 şişe soda
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
3,5 su bardağı un
1 avuç kuru üzüm
2 paket vanilya

Bir kabin içine yumurtaları kırın, üzerine toz şeker ilave edin ve güzelce çırpın. Ardından sıvı yağ, soda, vanilyayı ekleyin. Biraz karıştırdıktan sonra un ve kabartma tozunu ilave edin. Güzelce çırpın. Son olarak isteğe bağlı olarak kuru üzümlerinizi ilave edin. Spatula yardımıyla güzelce karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına kek harcınızı aktarın ve 180 derecelik fırında 30-35 dakika kadar pişirin. İçinin piştiğinden emin olunca çıkarıp oda sıcaklığında dinlendirin.

