



KURU DUTLU KEK

- 1 bardak eritilmiş margarin
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 150 cc süt
- 1.5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu, vanilya
- 1 çay bardağı tatlı dut
- 1 adet limon kabuğu rendesi

Şeker, yumurta, limon kabuğu rendesi ve vanilyayı karıştırıcı ile önce yavaş sonra da hızlı programda karıştırın. Süt ve margarini ekleyip karıştırmaya devam edin. En son unu ve kabartma tozunu eleyerek karışama ekleyin. Kek hazır olunca elinizle ufalayarak dutları koyun. Dutlar hafif olduğundan unlama vb bir işleme gerek yok pişerken yüzeye ilerleyecektir.

