



## KURU ÜZÜM VE CEVİZLİ KEK

<https://www.elele.com.tr>

3 adet yumurta  
2/3 bardak Hindistan cevizi şekeri  
1 bardak yoğurt  
1 bardak sıvıyağ  
Kabartma tozu  
Vanilya  
2 bardak tam un  
1/2 bardak ceviz  
1/2 bardak kuru üzüm

Fırını 180 dereceye ısıtın. Önce yumurtaları şekerle çırpın. Tüm malzemeyi sırasıyla ekleyin ve yağlanmış baton kalıba dökün, fırına atın. İlk yarım saat fırının kapağını açmayın. Kekin pişip pişmediğini bıçakla kontrol edin. Sapladığınız bıçak temiz çıkıyorsa pişmiş demektir.

