



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KURUÜZÜMLÜ DİYET KEK

3 adet yumurta
Yarım su bardağı tozşeker
Yarım su bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı süt
1 su bardağı irmik
1 çorba kaşığı kuruüzüm
1'er paket kabartma tozu ve vanilya
1,5 su bardağı un

Derin bir kapta yumurta ve tozşekeri çırpın. Sıvıyağ ve zeytinyağını ilave edip, tekrar çırpın. Süt ve irmiği ekleyip, karıştırın. Kuruüzümü sıcak suda 10 dakika bekletin ve süzün. Hafif unladıkdan sonra karışıma katın. Kabartma tozu, vanilya ve un koyup, tüm malzemeyi iyice karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış baton kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Ilındıktan sonra kalıptan çıkarın ve dilimleyerek servis yapın.