



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı tuzsuz lor
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı kuru üzüm
1 su bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı karbonat
1 paket vanilya
2 su bardağı un

Yumurta ve şeker bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine lor, yağ eklenir, kısa süre daha çırpılır. Sonra elenmiş un, karbonat ve vanilya katılır. Malzeme karışınca üzüm katılır, kaşıkla alt üst edilir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 1 saat kadar pişirilir.