



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLEPLİ KEK

3 adet yumurta,
1 su bardağı yoğurt
2.5 su bardağı un
1 kahve fincanı kuru üzüm
125 gr. margarin
2 yemek kaşığı mahlep
2 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1/2 limon suyu

Yumurtaları şekerle çırpın. Yağı eritip soğutun. Üzümleri unlayın. Soğumuş yağı, yoğurdu, mahlebi katın. Unu, kabartma tozunu, üzümleri ve limon suyunu ekleyip karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına dökün. 180°C ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Çıkınca üzerine pudra şekeri eleyin.

